

Biopioniere in zweiter Generation



Die Biokäserei Aurora wird Nahe der deutsch-niederländischen Grenze am Niederrhein von der Familie ten Dam in zweiter Generation betrieben.

Seit 1980 arbeiten sie Schulter an Schulter mit den Biobauern der Region, die ihnen die gehaltvolle Milch für ihren köstlichen Käse liefern.



www.aurora-kaas.com

Aurora Kaas GmbH
Im Hammereisen 55
D-47559 Kranenburg
+49-2826-9996740

Bioland

Ein leckeres Stück Niederrhein



Wissen wo es herkommt-
Käse aus regionaler Biomilch



Regional & bio

Da, wo der Rhein die Grenze zwischen Deutschland und den Niederlanden kreuzt, liegt der Niederrhein. Hier im grünen Flachland finden Milchkühe auf den naturbelassenen Wiesen alles, was sie brauchen, um gute, reichhaltige Milch zu geben.

Echt guter Käse

Aus guter Milch wird in unserer biologischen Familienkäserei guter Käse. Unser Niederrheinisch Määdje produzieren wir in vier Varianten: Jung, mittelalt, alt und mit Kräutern. So natürlich - so gut!



Theo Sonderfeld
Kleve



familie Hansen
Kranenburg



Josef Büns
Kevelaer



Bernd Verhoeven
Kevelaer



familie Imig
Sonsbeck



familie Nießen
Nettetal



familie Zens
Willich



Kenne die Bauern

Unsere niederrheinischen Milchbauern stehen Garant für ein hochwertiges Regionalprodukt. Denn Niederrheinisch Määdje wird ausschließlich von Bioland Landwirten aus den Kreisen Kleve, Wesel und Viersen hergestellt.

Ein leckeres
Stück
Niederrhein

