

Käseworkshop

mit Käserin Katharina aus der Bio Dorfsennerei
(solo in lingua tedesca)

Du wolltest schon immer wissen, wie Käse entsteht – und selbst welchen machen?
Erfahre außerdem viel Spannendes über Milch, Landwirtschaft & Käsehandwerk.
Käseverkostung von Ziegen & Kuhmilchkäse der Sennerei inklusive!



Wann? Mittwoch, 09.07., 23.07., 06.08., 20.08.
von 17:00 bis 20:00 Uhr

Wo? im Kulturcafé Salina in Glurns

Preis? 60,00 € pro Person
inklusive Getränke & Verkostung

Anmelden? +39 342 1408875 (auch Whatsapp)
bis Dienstagabend davor

Mindestteilnehmerzahl von sechs Personen
Auch als privater Gruppentermin buchbar

da

Die Bürger-
Genossenschaft
Obervinschgau
La cooperativa
di comunità
Alta Val Venosta

Bio
Dorf
Sennerei
Prad am Stilfserjoch

Salina
- da -



Bio Dorfsennerei Prad (Direktverkauf / vendita formaggi)

Montag – Freitag 09:00 – 12:00 / lunedì – venerdì 09:00 – 12:00

Juli & August auch Samstagvormittag geöffnet / luglio & agosto aperto anche sabato mattina

Silberstraße / Via Argentieri 16, I-39026 Prad am Stilfserjoch / Prato allo Stelvio (BZ)

Kulturcafé Salina

Montag – Freitag 08:00 – 18:00 / lunedì – venerdì 08:00 – 18:00

Samstag – Sonntag 09:00 – 18:00 / sabato – domenica 09:00 – 18:00

Mittwoch Ruhetag / mercoledì giorno di riposo

Laubengasse / Via dei Portici 11, I-39020 Glurns / Glorenza (BZ)

Führung durch die Geschichte der Käserei & Käseverkostung

Esplorazione della storia di una latteria di paese & Degustazione di formaggi

Tauche ein in die Geschichte einer kleinen, traditionsreichen Dorfsennerei. Erfahre mehr über die hohe Kunst des KäSENS und wie echte Qualitätsprodukte entstehen. Freu dich auf eine köstliche Auswahl an Ziegen- und Kuhmilchkäsen!

Immergiti nella affascinante storia di un piccolo caseificio di paese ricco di tradizione. Scopri i segreti dell'arte casearia e vivi da vicino come nascono prodotti di alta qualità. Ti aspetta una deliziosa selezione di formaggi di latte di capra e di mucca!



Wann?	jeden Dienstag von Juni bis September um 16:30 Uhr in deutscher Sprache
Quando?	ogni martedì da giugno a settembre alle ore 17:45 in lingua italiana
Wo?	in der Bio Dorfsennerei Prad
Dove?	alla latteria bio di Prato allo Stelvio
Preis?	16,00 € pro Person / ad adulto
Costo?	5,00 € pro Kind / a bambino
Anmelden?	info@bio-dorfsennerei.it oder / oppure
Prenotazione?	+39 342 140 88 75 (auch / anche WhatsApp)

Offene Verkostung von Käse & Wein

Degustazione aperta di formaggi & vini

Erlebe einen besonderen Abend unter den historischen Glurnser Lauben! Freu dich auf feinste, handwerklich hergestellte Käsepezialitäten aus Kuh- & Ziegenmilch – liebevoll kombiniert mit erlesenen Bio-Weinen.

Vivi una serata speciale sotto i portici storici di Glorenza! Ti aspettano squisite specialità casearie artigianali a base di latte di mucca e di capra – abbinate con cura a raffinati vini biologici.



Wann?	jeden Donnerstag von Juli bis August von 17:00 bis 19:00 Uhr
Quando?	ogni giovedì da luglio ad agosto dalle ore 17:00 alle 19:00
Wo?	im Kulturcafé Salina in Glurns
Dove?	al caffè Salina a Glorenza
Preis?	18,00 € pro Person / a persona
Costo?	
Anmelden?	keine Anmeldung erforderlich
Prenotazione?	non è richiesta la prenotazione