Glacé

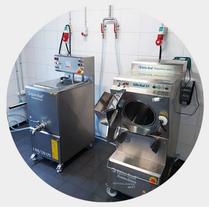
Geisskalter Genuss

Produziert für Dich - mit 100 % Zentralschweizer Ziegenmilch von besonders frechen Ziegen bietet DAS Geschmackserlebnis!

Wir beziehen dafür die reine Ziegenmilch von unserem Ziegenhof Blüemlisberg und veredeln die Bergmilch noch auf dem Hof auf 1’200 M.ü.M. auf einer der weltweit höchstgelegenen Glacémanufaktur zu einem leichten, fruchtig-frischen Ziegenmilchglacé.

UNSERE GLACÉSORTEN

- **FRUCHTIG:** Aprikose, Apfel, Himbeere, Mango, Pfirsich, Passionsfrucht, Waldbeere
- **CREMIG:** Walnuss, Caffé, Pistazie, Schokolade, Vanille



Modernste Anlagen und eine ‘high-end’ Eismaschine garantieren den hohen Qualitätsstandard.

Das schleckt keine Geiss weg - Unser Ziegenmilchglacé ist einfach traumhaft!

Einen Besuch wert

ÖFFNUNGSZEITEN

November – März: Donnerstag bis Sonntag 10:00 – 16:00 Uhr*

April – Oktober: Täglich von 09:00 – 17:00 Uhr*

*Bei schönem Wetter, laufendem Bahnbetrieb oder auf Anfrage.

Bitte beachten Sie, dass der Blüemlisberg autofrei ist.

KONTAKT

Blüemlisberg AG
Blüemlisberg 3 | 6430 Schwyz SZ
Tel +41 41 810 10 22
info@bluemlisberg.ch | bluemlisberg.swiss

Mehr Infos zu uns und unserem Betrieb finden Sie auf: *bluemlisberg.swiss*

Probieren Sie unser Glacé aus feinster Zentralschweizer Ziegenmilch

Über uns

Die Tiere im Vordergrund

Nur mit glücklichen Tieren können wir auf dem Blüemlisberg hochwertige Produkte herstellen. Alle auf dem Hof hergestellten Erzeugnisse werden weitestgehend von uns selbst veredelt und vermarktet. Das Tierwohl, eine nachhaltige Herstellung und Innovation ist für uns eine Herzensangelegenheit. Kürzeste Transportwege der Frischmilch und die sofortige Verarbeitung garantieren eine gleichbleibend hohe Produktqualität. Lassen Sie sich selbst davon überzeugen.

Wir freuen uns auf Sie!

Der Ziegenhof

Auf 1'200 M.ü.M.

Unser Zuhause befindet sich auf dem Ziegenhof Blüemlisberg, direkt am Rundweg um den Engelstock in einer einmaligen Geländekammer gelegen.

Der im Herbst 2017 erstellte Ziegenhof Blüemlisberg bietet nebst einem vorteilhaften Stallklima auch Auf- und Abgänge für die kletterfreudigen Ziegen. Die Ziegenherde kann sich im hell gehaltenen Stallgebäude optimal verteilen und jedes Tier findet sein Plätzchen zum Ruhen.

Weitere Produkte

Vielseitig und frisch

Dank einem tollen Team haben wir die Kapazität und Kreativität, laufend neue Produkte zu kreieren.

UNSER ANGEBOT UMFASST

- Edle Schokolade aus Ziegenmilch
- Ziegenmilchpulver
- Molkereiprodukte wie Butter, Käse und Molkedrink
- Shampoo, Bodylotion und Hand- und Gesichtscreme
- Feine Delikatessen aus Ziegen- und Gallowayrindfleisch

Betriebsfläche Total
41.8 Hektaren

Landwirtschaftliche Nutzfläche
26.8 Hektaren

Wald, Flure, Gewässer
15 Hektaren

Zoneneinteilung
Bergzone III

Höhe
1'200 M.ü.M.

Tierbestand
Saanenziegen, gemsfarbige Gebirgsziegen, Galloway Rinder

Vermarktung
Direkt