

LESBOS

SCHAF- UND ZIEGENKÄSESPEZIALITÄTEN

Die Lesbos Käserei wird in der dritten Generation von den Brüdern Lampros und Gregoris Rodous betrieben. Alle Hauptzutaten stammen hierbei ausschließlich von der Insel, inklusive dem Salz für die Salzlake. Die Schafe und Ziegen fressen im Sommer vor allem das, was sie auf den Weiden und an den Hängen finden.



HERKUNFT | Lesbos, Griechenland

NACHHALTIGKEIT | Good





Hier gehts
zum Sortiment.

