

Landgut Nemt GmbH



DE-ÖKO-021



Das Interesse der Konsumenten nach regionalen Produkten steigt ständig. Mit großem Elan und Engagement haben wir uns der Herstellung von hochwertigen handwerklichen Frischeprodukten verschrieben. Neben leckeren Milchprodukten wie Frischmilch, Joghurt, Quark, Frischkäse und Schnittkäse stellen wir auch Backwaren nach alten Rezepturen her.

Uns ist der transparente Weg der eigenen Milch über eine artgerechte Tierhaltung, hofeigenes Futter, rasche Verarbeitung, vorbildliche Hygiene und handwerkliches Können besonders wichtig. Unsere Milch wird ausschließlich von Kühen des Milchgutes Nemt unter strengen hygienischen Bedingungen gewonnen. Gesunde Kühe im großen hellen Boxenlaufstall mit ausreichendem Auslauf, frisches genfreies Futter und sorgfältige Arbeit garantieren die Qualität unserer gesamten Milchprodukt-Palette. Aus Verantwortung gegenüber dem Verbraucher verzichten wir konsequent auf den Einsatz von Konservierungsmitteln, auf künstliche Aromen, Farbstoffe und Bindemittel. Unsere Milchprodukte werden bis auf die fettreduzierte Landmilch mit dem natürlichen Fettgehalt der Milch verarbeitet. Sie wird pasteurisiert, aber nicht homogenisiert. Die Fettbestandteile bleiben in Ihrer ursprünglichen Form erhalten. Ein herausragender Vorteil ist die schnelle Verarbeitung der Milch.

Landgut Nemt GmbH

✉ Am Wachtelberg 18
04808 Wurzen

☎ Telefon: [03425-851818](tel:03425-851818)

☎ Telefax: 03425-851829

🏠 Webseite:
www.landgut-nemt.de

Ansprechpartner

[Karsten Döbel](#)

Vermarktung an Wiederverkäufer

Der Anbieter vermarktet seine Produkte auch an Wiederverkäufer.

Gastronomischer Service

Innerhalb weniger Stunden ist die frisch gemolkene Rohmilch pasteurisiert, abgefüllt oder zu anderen Produkten weiterverarbeitet.

Eine eigene Sauerteigführung, keinerlei vorgefertigte Backmischungen, alte handwerkliche Rezepturen und meisterliches Können sind wichtige Merkmale unserer Produktion in der Hofbäckerei. Der einzigartige Geschmack unserer Backwaren entsteht unter anderem auch durch die Verwendung unserer eigenen frischen Milchprodukte.

Dieser Frischevorsprung, gepaart mit ausgewählten Zutaten und handwerklichem Können macht das Landgut Nemt zu einem interessanten Partner für bewusste Verbraucher.

Dafür garantieren wir mit unserem guten Namen.

Ihr Karsten Döbelt

Unsere Produkte:

Milch, Milch- und Käseprodukte

- Schnittkäse, handwerklich hergestellt aus genfreier Milch
- Frischmilch, nicht homogenisiert, aus genfreier Milch
- Quark, handwerklich hergestellt aus genfreier Milch
- Joghurt, handwerklich hergestellt, aus genfreier Milch

Unsere Bilder



Der Anbieter bietet einen eigenen gastronomischen Service an.

www.landgut-nemt.de/hofladen-cafe.html