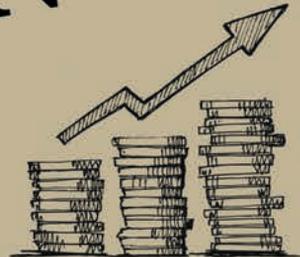


Die genussvollste Anlage bzw. Crowdfunding für Genießer



CHEESE

FAIR FINANCE



**nachhaltig
investieren**



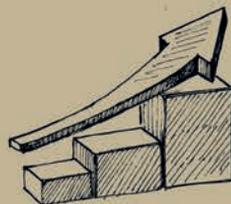
Das Prinzip der Anlage

Der Darlehensgeber stellt sein Geld dem Projekt Cheese Fair Finance zur Verfügung und erhält eine jährliche „Natural Rendite“ in Höhe von 11% ausbezahlt in Form von Käse oder anderen Spezialitäten.



Ziel des Projektes

- ☆ Einrichten eines modernen Online Shops
- ☆ Ausbau des Käsehandels National sowie International
- ☆ Erweiterung des Käsesortiments als Affinierte Käse
- ☆ Eigenen Käse Reifekeller zum Veredeln der Käse
- ☆ Neue Seminarformen, z.B. Käse mit Wein, Bier, Schokolade oder Whisky...
- ☆ Hilfe zur Selbsthilfe in Sachen Käseherstellung für weltweite Projekte



Ein Beispiel: Bei 500€ Einlage bekommen Sie erlesene und feinsten Käse im Wert von 55€ pro Jahr als Naturalzins. Diese können sie dann in unserem Shop aussuchen oder vor Ort abholen. Ferner gibt es auch die Möglichkeit einen Gutschein für verschiedene angebotene Seminare zu erwerben. Der Vertrag läuft 3 Jahre fest. Nach Ablauf verlängert sich dieser ohne Kündigung jedes Mal um 1 Jahr. Beim Vertragsende wird nicht das eingesetzte Geld ausbezahlt sondern als Wert in Käse in 4 oder 5 Käse-Raten dem Darlehensgeber zugesendet.



Käse das Gold mit Genuss

Ein wunderbares Lebensmittel, ein Handwerksprodukt als Genusskäse, regionale und internationale Sorten, veredeltes Produkt und somit höhere Wertschöpfung als der Massenkäse vom Discounter. Starten Sie mit uns in eine genussvolle Reise mit Käse, Spezialitäten, Feinkost und mehr. Besuchen Sie die speziellen Seminare über Käse oder Genuss Verkostungen.

Kontakt

Käsermeister
Georg Gründl
Käseschule Allgäu
Ottostraße 4
87449 Waltenhofen

Mobil: 0172-8908738
E-Mail: info@kaeseschule.de
Web: www.kaeseschule.de
www.facebook.com/kaeseschule

