



KÄSE REBELLEN

ANUGA: Käse Rebellen mit Innovationspreis TASTE_11 ausgezeichnet

Köln – Die Käse Rebellen präsentierten sich auf der diesjährigen ANUGA, der internationalen Leitmesse der Lebensmittel- und Getränkewirtschaft, mit einem eigenen Stand. Der Heumilch-Camembert wurde bei TASTE_11 mit dem Produktinnovationspreis ausgezeichnet. Insgesamt präsentierten sich, auf der ANUGA Köln 2011, 6.596 Aussteller aus 100 Ländern auf 300.000 m² mit rund 150.000 Fachbesuchern aus 180 Ländern.

Innovationen der Käse Rebellen

Seit Jahren verarbeiten die Käse Rebellen die tagesfrische Heumilch zu innovativen Käsespezialitäten. So wurden auch in diesem Jahr mit dem Mangorebell ein neues Produkt vorgestellt. Dieser wird als Saisonprodukt im Sommer für die Käsebedienungsstheke auf dem Markt verfügbar sein. Außerdem wurde für das SB-Regal 150 g Packungen in der wiederverschließbaren Tiefziehtasse vom Pfeffer- und Rahmrebell präsentiert.



Mangorebell

Auszeichnung für den Heumilch-Camembert bei Taste_11

Im Rahmen des internationalen Innovations-Wettbewerbes TASTE_11 wurden auf der ANUGA die besten Produktneuheiten und Produktinnovationen von einer internationalen Fachjury prämiert. Bei 1.200 Bewerbungen von 500 Unternehmen konnte sich der Heumilch-Camembert der Käse Rebellen gegen die weltweite Konkurrenz durchsetzen.

Dabei entfielen von 54 Auszeichnungen nur drei Neuheiten in den Bereich Käse, was den hervorragenden Erfolg noch deutlich unterstreicht.



Heumilch-Camembert - bei Taste_11 ausgezeichnet

Bekenntnis zu Qualität und Sicherheit

Der allgemeine Trend der diesjährigen ANUGA zeigt ein klares Bekenntnis zu Qualität und Sicherheit in der Lebensmittelbranche. „Mit unserer Strategie, ausschließlich Heumilch-Produkte herzustellen und unseren Kunden anzubieten, sehen wir uns für die kommenden Herausforderungen des Marktes in einer guten Position“, so Geschäftsführer der Käse Rebellen Sepp Krönauer.

Heumilch – Die ursprünglichste Form der Milchwirtschaft

Bei der Heumilch handelt es sich um die ursprünglichste Form der Milchgewinnung, denn die Fütterung der Kühe wird der jeweiligen Jahreszeit angepasst. Nahrungsquelle im Sommer sind bis zu 50 verschiedene Arten von frischen Gräsern und Kräutern auf den heimischen Wiesen bzw. Almen. Im Winter werden die Kühe mit Heu und mineralstoffreichem Getreideschrot gefüttert. Gärfutter wie Silage ist strengstens verboten.

Das Team der Käse Rebellen auf der ANUGA



Steingaden, 20.10.2011

Für Rückfragen:

Matthias Köpf

Tel. 0049(0)8862/9801-31

marketing@kaeserebellen.com

