



# KÄSE REBELLEN

## **Käserebellen mehrfach bei den World Cheese Awards ausgezeichnet**

*Größter Heumilch-Verarbeiter Vorarlbergs wurde bei den World Cheese Awards in Birmingham (Großbritannien) mit 1x Silber und 2x Bronze ausgezeichnet.*

Steingaden, 29. November 2010

## **Hoher Qualitätsstandard der Käserebellen überzeugt auch die internationalen Juroren**

Der weltgrößte Käsewettbewerb fand dieses Jahr wieder im Vereinigten Königreich in Birmingham statt. Die Jury bewertete am 24. November über 2600 Käseproben aus 29 Ländern. Darunter auch einige Proben der Käserebellen.

In diesem anspruchsvollen Wettbewerb konnten die Käserebellen einmal mehr beweisen, dass ihre Produkte von Spitzenqualität und außergewöhnlichem Geschmack sind. So wurden die Käserebellen mit einer Silbermedaille und zwei Bronzemedaille ausgezeichnet.

### **Silber für den Alpenrebell in der Kategorie Schnittkäse**



Silber für den Alpenrebell

Diese Spezialität aus der Sennerei der Käserebellen hat einen geschmeidigen, goldgelben Teig und ist ein Käse mit langer Tradition. Durch die sorgfältige Pflege der mit Rotkultur behandelten Naturrinde entwickelt er seinen feinen, rahmig pikanten Geschmack.

### **Bronze für den Bergrebell in der Kategorie Hartkäse**

Der urige Bergkäse ist wohl eine der ältesten Käsespezialitäten, die früher in hohen Bergregionen gereift wurden, um die gleichmäßig kühle Temperatur zu nutzen. Durch die tagesfrische Heumilch und die lange Reifung erreichen die Käsermeister einen würzig aromatischen Geschmack in einem mürben, festen Teig.



Bronze für den Bergrebell

### **Bronze für den Bio-Scheunenkäse in der Kategorie Schnittkäse**

Unheimlich gut ist nicht nur der Geschmack dieser Schnittkäse-Spezialität. Auch sein Aussehen mit der urigen Rinde machen ihn zu einem hervorragenden Produkt für die Käsetheke. Seine butterweiche Konsistenz ist typisch für diesen Bio-Heumilchkäse und überzeugt junge und ältere Konsumenten gleichermaßen. Die Rinde erhält er durch die ständige Pflege und die drei Monate lange Reifezeit in den Käselagern.



Bronze für den  
Bio-Scheunenkäse

### **Innovationen der Käserebellen**

Die Käserebellen haben sich bei den Handelspartnern und Konsumenten als Anbieter von Heumilch-Premiumprodukten etabliert. Rund 20 Millionen Kilogramm Heumilch von ca. 200 Bauern werden in den Sennereien Sulzberg und Thüringerberg verarbeitet und in mehr als 20 Ländern exportiert.

Für Rückfragen:

Matthias Köpf

Tel. 0049 (0)8862-9801-31

[marketing@kaeserebellen.com](mailto:marketing@kaeserebellen.com)

**Unser Geheimrezept:  
100% tagesfrische Heumilch – kontrolliert gentechnikfrei**



[www.kaeserebellen.com](http://www.kaeserebellen.com)