

Steingaden, im November 2014

## **Käserebellen ausgezeichnet**

**London.** Vom 14. - 16. November 2014 fanden zum 26. Mal die World Cheese Awards statt. Bei diesem Qualitätswettbewerb, der als einer der größten und bedeutensten angesehen wird, wurden knapp 2.600 Käsesorten verschiedenster Hersteller aus 33 Ländern eingereicht und bewertet. Die 250 Experten aus 26 ganz unterschiedlichen Staaten beurteilten die Käse vor rund 30.000 Besuchern.

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

Die Käserebellen setzen seit jeher mit Heumilch auf die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Seit Jahrhunderten erfolgt dabei die Fütterung der Tiere angepasst an den Lauf der Jahreszeiten. In diesem Jahr konnten die Käserebellen einmal mehr beweisen, dass ihre Produkte von Spitzenqualität und außergewöhnlichem Geschmack sind. So wurden die Käserebellen mit einer Goldmedaille (Bio-Bergsteigerkäse) und zwei Bronzemedailles (Heublumenrebell, Kaiserrebell) ausgezeichnet.

### **Bio-Bergsteigerkäse**



Um diesem Hartkäse seinen speziellen ausgereiften Geschmack zu geben, ist es ein langer Weg. Fünf Monate Reifezeit und die Herstellung mit tagesfrischer Bio-Heumilch machen ihn zu einem würzig-delikatsten Höhepunkt auf jeder Käseplatte.

### **Heublumenrebell**

Im Duft senden Honig, Blütenaromen und Jungholz einen Gruß von der Alpenwiese. Dazu verweisen rahmige Noten und helles Karamell auf den Rohstoff Heumilch. Der cremig-geschmeidige Teig schmilzt wunderbar. Ein gewinnender Käse, ganz nah seiner Herkunft.



### **Kaiserrebell**



Der Duft einer saftigen Ananas wird von Honig, Rahm und hellem Karamell umspielt. Am Gaumen bilden Kaffee, Bitterschokolade und Röstzwiebel die dunkelaromatische Fortsetzung. Durch den kompakten, zart schmelzenden Teig blitzen im Abgang freche, salzige Momente hervor.

#### Für Rückfragen:

Matthias Köpf

Tel. 0049.8862/9801-31

marketing@kaeserebellen.com

