



KÄSE REBELLEN



Aquí se producen nuestras especialidades:

- Sulzberger Käserellen Sennerei GmbH
Dorf 2 • A-6934 Sulzberg
 - Quesería Sulzberg
 - Quesería Zell am Ziller
 - Quesería Reutte

Aquí se maduran, se envasan y se envían:

Käserellen GmbH
Auerbergstraße 8 • D-86989 Steingaden
Tel.: +49 (0) 8862 9801-44 • Fax: +49 (0) 8862 9801-81
Correo electrónico: verkauf@kaeserebellen.com

Elaborado con
leche de heno g.t.S.



Edición enero 2025

Nuestra historia

- 1860** Cuatro agricultores transforman su leche en queso en el sótano de la posada Bären
- 1893** 32 productores de leche fundan la "Sennereiconcurrenz" en el pueblo de Sulzberg
- 1953** Puesta en marcha del actual edificio de la quesería en Sulzberg
- 2001** Adquisición de la quesería Sulzberg por Sepp Kronauer
- 2008** Construcción del almacén de maduración de quesos en Steingaden
- 2016** Arrendamiento de la quesería Zell am Ziller
- 2017** Ampliación del almacén de maduración en Steingaden
- 2019** Adquisición de la quesería Reutte

Leche de heno de agricultores de montaña

La leche de heno de agricultores de montaña proviene de zonas montañosas. Estas son regiones subvencionadas por la UE (según el reglamento UE nº 1257/1999), donde el uso del suelo es considerablemente más difícil por dos razones principales: La altitud extrema, que conlleva condiciones climáticas difíciles y una temporada de vegetación más corta. La fuerte pendiente, que requiere maquinaria especial y costosa.

Criterios de delimitación para zonas montañosas:

- Altitud media mínima de 700 m
- Pendiente media mínima del 18 %
- Altitud mínima de 500 m y pendiente del 15 %

Lo que valoramos:

- 100 % leche de heno de agricultores de montaña g.t.S.
 - Alimentación sin ensilado
 - Vínculo con nuestros proveedores de leche
 - Bienestar de las vacas de leche de heno
 - Tradición agrícola probada
 - Maduración natural prolongada y cuidado meticoloso
 - Producción sin ingeniería genética

¡Naturaleza pura!

BENEFICIOS DE LA LECHE DE HENO:

- Alimentación adecuada según la estación: pasto fresco y hierbas en verano, heno en invierno.

Ingredientes para una experiencia quesera especial

- Prohibición estricta de alimentos fermentados.
- Prohibición de ataduras permanentes para el bienestar animal; se permite movimiento libre.
- Agricultura tradicional que protege el medio ambiente y fomenta la biodiversidad.
- Ideal para la producción de quesos especiales por su alta calidad.

• Sin ingeniería genética, certificada por organismos independientes.

- Reconocida por la UE con el sello g.t.S. – especialidad tradicional garantizada.
- Patrimonio cultural mundial: reconocida por la FAO como patrimonio agrícola de importancia global Guaranteed.

"Con nuestros productos lácteos de heno de criadores de montaña somos sinónimo de tradición quesera. Una parte es la conservación de las prácticas agrícolas originales de nuestros granjeros locales, así como la oferta para los clientes de especialidades de queso de alta gama naturales, innovadoras sin aditivos."

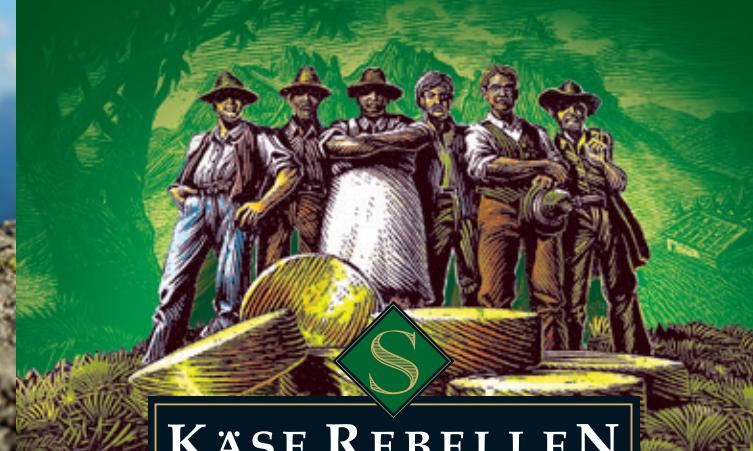
Sepp Kronauer

Sepp Krönauer,
propietario y director general



www.kaeserebellen.com

• TRADITIONS SINCE 1860 •



PUREZA • AUTENTICIDAD • DELICIA

Nuestra receta secreta

DE LECHE DE HENO DE
AGRICULTORES DE MONTAÑA
SEGÚN LA TRADICIÓN AGRÍCOLA PROBADA

Los Rebeldes Tradicionales



Rebelde Glaciar

Madurado durante 15 meses
Queso duro, 50% grasa en
materia seca, sin lactosa



Rebelde Cumbre

Queso de montaña y rebeldes -
auténtico como las montañas
Queso duro, 51% grasa en
materia seca, sin lactosa



Rebelde Flores de Montaña

El cremoso e intenso con
corteza floral oscura
Queso duro, 51% grasa en
materia seca, sin lactosa



Rebelde Montañés

El queso alpino rústico de los rebeldes
Queso duro, 50% grasa en
materia seca, sin lactosa



Rebelde de la Cueva

Un trozo fuerte para gourmets
Queso duro, 50% grasa en
materia seca, sin lactosa



Rebelde Alpino

El sabroso de la quesería alpina
Queso semiduro, 48% grasa en
materia seca, sin lactosa



Rebelde Activo

Ligereza y sabor rebelde
Queso semiduro, reducido en grasa,
35% grasa en materia seca,
sin lactosa



Rebelde Vino Tinto

El suave con delicado toque de vino tinto
Queso semiduro, 48% grasa
en materia seca, sin lactosa



Rebelde Ahumado

Ahumado suavemente
con madera de haya
Queso semiduro, 48% grasa
en materia seca, sin lactosa



Rebelde Flores de Heno

Envuelto en flores de heno
frescas y fragantes
Queso semiduro, grado de nata,
sin lactosa



Rebelde Nata

El rebelde suave y cremoso
Queso semiduro,
grado de nata, sin lactosa



BERG
BAUERN
Heumilch



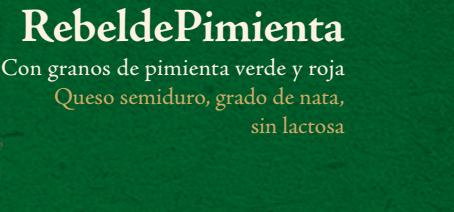
EUROPEAN
SPECIALITY
GOURMET

Rebeldes con Ingredientes



Rebelde Volcán

Afinado con comino negro,
pimienta y chile
Queso semiduro, grado de nata,
sin lactosa



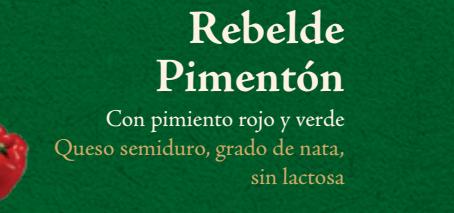
Rebelde Pimienta

Con granos de pimienta verde y roja
Queso semiduro, grado de nata,
sin lactosa



Rebelde con fenogreco

Con semillas de alholva refinadas
Queso semiduro, mínimo 50 %
de grasa en sólidos



Rebelde Pimentón

Con pimiento rojo y verde
Queso semiduro, grado de nata,
sin lactosa



Rebelde Chile

Con chile picante en el queso
Queso semiduro, grado de nata,
sin lactosa



BERG
BAUERN
Heumilch



EUROPEAN
SPECIALITY
GOURMET

Rebeldes Saúco

Con yogur fresco y jugo de flor de saúco
Queso semiduro, grado de nata,
sin lactosa



Rebelde Zanahoria

Con yogur fresco y jugo de zanahoria
Queso semiduro, grado de nata,
sin lactosa



NUEVO!

Con semillas de alholva refinadas
Queso semiduro, grado de nata,
mínimo 50 % de grasa en sólidos



NUEVO!

El placer fresco del queso primaveral
Queso semiduro, grado de nata,
sin lactosa



Rebelde Blanco de Nuez

Con yogur fresco y jugo de flor de saúco
Queso semiduro, grado de nata,
sin lactosa



DISPONIBLE SEMANA 6 A 24

Rebelde Ajo Silvestre

El placer fresco del queso primaveral
Queso semiduro, grado de nata,
sin lactosa



DISPONIBLE SEMANA 22 A 32

Rebelde Blanco de Ajo Silvestre

Refinado con tomate y albahaca
Queso semiduro,
grado de nata, sin lactosa



DISPONIBLE SEMANA 30 A 48

Mantequilla de Leche de Heno

Bloque de 2,5 kg o 8 piezas
de 200 g en caja
Tradicional de nata agria, 82% grasa



DISPONIBLE SEMANA 40 A 8

Rebelde Raclette

El placer caliente de los
rebeldes del queso
Queso semiduro, 48% grasa en
materia seca, sin lactosa



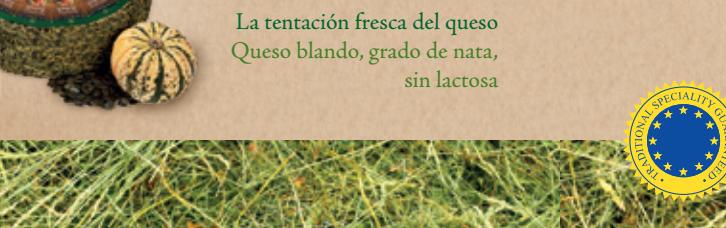
DISPONIBLE SEMANA 40 A 2

Rebelde Raclette

El placer caliente de los
rebeldes del queso
Queso semiduro, 48% grasa en
materia seca, sin lactosa



Rebeldes de Temporada



BERG
BAUERN
Heumilch



EUROPEAN
SPECIALITY
GOURMET