

KÄSE REBELLEN

KÄSE REBELLEN



Aquí se producen nuestras especialidades:

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

Aquí se maduran, se envasan y se envían:

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

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 Krönauer
- 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 meticuloso
- 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.
- 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.

El secreto del mejor queso

Desde siempre confiamos en el sabor puro de la leche de heno de montaña. Las hierbas alpinas especiales aportan a nuestro queso un aroma rebelde único. Gracias a la calidad superior de la leche, podemos prescindir de aditivos y conservantes, elaborando nuestros quesos según la tradición agrícola.

Ingredientes para una experiencia quesera especial

- 100 % leche de heno de montaña de vacas alimentadas sin ensilado.
- Producción cuidadosa con el saber de más de 160 años.
- Maduración natural prolongada y cuidado constante.

PUREZA • AUTENTICIDAD • DELICIA

Nuestra receta secreta

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

"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 Krönauer

Sepp Krönauer,
propietario y director general



Elaborado con
leche de heno g.t.S.



www.kaeserebelln.com

Elaborado con
leche de heno g.t.S.



Edición enero 2025

Elaborado con
leche de heno g.t.S.



Elaborado con
leche de heno g.t.S.



Los Rebeldes Tradicionales



Rebelde Glaciär

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 alpinas
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



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 Hierbas Alpinas

Con finas hierbas de montaña
Queso semiduro, grado de nata, sin lactosa



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



Rebelde 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



Rebelde con fenogreco

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



Especialidades de la Quesería

Queso Alpino de la Quesería

Madurado durante 4, 6, 12 y 18 meses
Queso duro, 50% grasa en materia seca, sin lactosa



Rebelde Blanco de Ajo Silvestre

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



Mantequilla de Leche de Heno

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



Rebelde de Verano

La tentación fresca del queso
Queso blando, grado de nata, sin lactosa



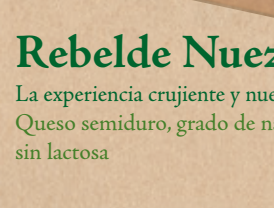
Rebelde Ajo Silvestre

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



Rebelde Blanco de Nuez

La tentación crujiente y nuez del queso
Queso blando, grado de nata, sin lactosa



Rebelde Nuez

La experiencia crujiente y nuez del queso
Queso semiduro, grado de nata, sin lactosa



Rebelde Raclette

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

