



# KÄSE REBELLEN



## Nous produisons nos spécialités à cette adresse:

- Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH  
Dorf 2 • 6934 Sulzberg • Austria
- Fromagerie artisanale alpine Sulzberg
- Fromagerie artisanale alpine Zell am Ziller
- Fromagerie artisanale alpine Reutte

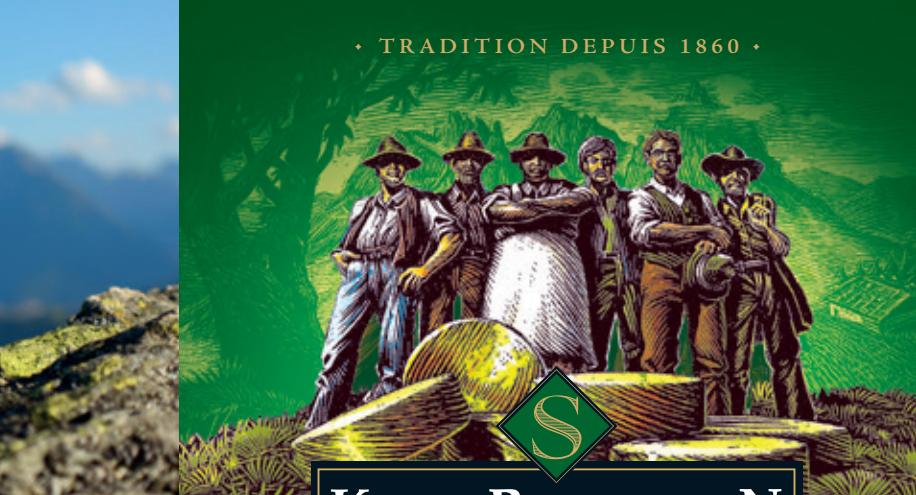
## Les fromages sont affinés, conditionnés et expédiés depuis cette adresse:

Käse Rebellen GmbH  
Auerbergstraße 8 • 86989 Steingaden • Germany  
Tel: +49 (0) 8862 9801-44 • Fax: +49 (0) 8862 9801-81  
Email: export@kaeserebellen.com

au lait  
de foin STG



Édition: Septembre 2025



## Notre histoire

- 1860** Quatre paysans transforment leur lait en fromage dans la cave de l'Auberge Bären
- 1893** 32 producteurs laitiers fondent un « concurrence des fromageries artisanales alpines » Sulzberg Dorf
- 1953** Mise en service de l'établissement actuel de la fromagerie artisanale à Sulzberg
- 2001** Rachat de la fromagerie artisanale de Sulzberg par Sepp Krönauer
- 2008** Construction de la nouvelle cave d'affinage à Steingaden
- 2016** Obtention d'un contrat de bail pour la fromagerie artisanale de Zell am Ziller
- 2017** Extension de l'affinage des fromages à Steingaden
- 2019** Obtention d'un contrat de bail pour la fromagerie artisanale de Reutte

## Nos fournisseurs de lait

### POUR LE LAIT DE FOIN DES PAYSANS DE MONTAGNE

Le lait de foin des paysans de montagne provient des régions de montagne! Il s'agit de zones où l'utilisation du sol est beaucoup plus difficile pour deux raisons principales: une altitude extrême, qui entraîne des conditions climatiques exceptionnellement difficiles, car la période de végétation est raccourcie, et une pente raide, qui nécessite de machines ou équipements spéciaux et coûteux. Il s'agit de districts, de communes ou de parties de communes qui sont officiellement classées par les autorités.

#### Les critères de délimitation sont:

- Au moins 700 m au-dessus du niveau de la mer en moyenne
- Au moins 18 % de pente en moyenne
- Au moins 500 m au-dessus du niveau de la mer et 15 % de pente
- tous les produits à base de lait de foin sont garantis sans OGM



## La nature à l'état pur!

### LES AVANTAGES DU LAIT DE FOIN:

Le lait de foin est un **PATRIMOINE CULTUREL MONDIAL!** La tradition de la fenaison a été reconnue par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) comme patrimoine agricole d'importance mondiale.

- la production du lait de foin est protégée par l'Union européenne avec le label UE STG - spécialité traditionnelle garantie
- la production attentive des meules de fromage avec les connaissances spécifiques des travailleurs qui peuvent contempler une tradition de plus de 160 ans.
- le lent affinage naturel ainsi que le soin constant et particulier des meules de fromage.

«Avec nos produits à base de lait de foin, nous respectons la tradition fromagère. Dans ce cadre, ce qui compte selon moi c'est le respect des méthodes de production d'origine des producteurs de lait de foin locaux et d'offrir aux consommateurs des spécialités fromagères premium naturelles et innovantes sans additifs.»

Sepp Krönauer

Sepp Krönauer,  
Propriétaire et directeur général

au lait  
de foin STG



www.kaeserebellen.com

PURETÉ • AUTHENTICITÉ • ÉLÉGANCE

## Notre recette secrète

FABRIQUÉ À BASE DE LAIT DE FOIN DES MONTAGNES, SELON UNE TRADITION FIRMÉE REBÉNÉ CONSERVÉE

• TRADITIONNELLE 1860 •

