



TRADITION DEPUIS 1860

KÄSE REBELLEN

KÄSE REBELLEN



Notre histoire

- 1860** Quatre paysans transforment leur lait en fromage dans la cave de l'Auberge Bären
- 1893** 32 producteurs laitiers fondent un « concours 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
- 2005** Obtention d'un contrat de bail de la fromagerie artisanale de Thüringerberg
- 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 bio

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

La nature à l'état pur!

LES AVANTAGES DU LAIT DE FOIN:

- la production du lait de foin est protégée par l'Union européenne avec le label UE STG - spécialité traditionnelle garantie
- le fourrage naturel selon le rythme des saisons : Les vaches productrices de lait de foin ne reçoivent que des herbes et brindilles fraîches, du foin ainsi que du gruau en tant que complément riche en minéraux
- les aliments fermentés sont strictement interdits
- les méthodes traditionnelles des producteurs de lait de foin contribuent de manière déterminante à la protection de l'environnement et à la diversité des espèces
- plus de saveur : Le fourrage diversifié augmente la qualité et l'arôme du lait de foin
- une matière première de haute qualité : En raison de sa qualité élevée, le lait de foin convient parfaitement à la production des spécialités fromagères
- tous les produits à base de lait de foin sont garantis sans OGM

Le secret du meilleur fromage

Les Käsebellen ont juré depuis toujours sur l'authenticité du goût du lait de foin. En raison de la qualité de premier choix du lait de foin, il est possible de se passer lors de la production du fromage d'additifs et de conservateurs. Les producteurs mettent tout en oeuvre pour que le fromage soit non seulement bon mais incomparable.

Les ingrédients d'une expérience fromagère particulière:

- le lait de foin du jour venant de vaches nourries au meilleur fourrage garanti sans ensilage.
- 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, Producteur de lait de foin, maître fromager et propriétaire de la société Käsebellen.

PURETÉ • AUTHENTICITÉ • DÉLICE



Notre recette secrète

FABRIQUÉ À BASE DE LAIT DE FOIN DES MONTAGNES, SELON UNE TRADITION FERMIERE BIEN CONSERVÉE.

au lait de foin STG



Edition: Février 2023

au lait de foin STG



au lait de foin STG



au lait de foin STG



www.kaeserebellen.com



Les Rebells traditionnels



Rebell bio montagne

Le fromage de montagne authentique de Käsebell
Fromage à pâte dure, 50% mat. gr. dans la matière sèche

Rebell bio fleurs de montagnes

Le crémeux et fort avec l'écorce de fleur
Fromage à pâte dure, 51% mat. gr. dans la matière sèche



Rebell bio prairies

Le fromage de caractère de la fromagerie alpine
Fromage à trancher, crémeux

Rebell bio grange

Le crémeux de la fromagerie alpine
Fromage à trancher, crémeux



Rebell bio fitness

L'allégé à la saveur rebelle
Fromage à trancher, teneur réduite en mat. gr. 35% mat. gr. dans la matière sèche

Rebell bio fleurs de foin

Enrobé de fleurs de foin au parfum rafraîchissant
Fromage à trancher, crémeux



Rebells délices



Rebell bio sureau

Au yaourt frais et au jus de fleur de sureau
Fromage à trancher, crémeux



Rebell bio piment rouge

Relevé au piment rouge dans le fromage et dans la sangle
Fromage à trancher, crémeux



Rebell bio poivre

Contient des grains de poivre vert et rouge
Fromage à trancher, crémeux



Rebell bio carottes

Au yaourt frais et au jus de carottes
Fromage à trancher, crémeux



Rebell bio volcan

Au cumin noir, piment et poivre
Fromage à trancher, crémeux

Rebell bio moutarde

Au moutarde jaune et graines de moutarde
Fromage à trancher, crémeux



Spécialités artisanales

Fromage de montagne laitier

Élevé pour 4, 6 ou 12 mois
Fromage à pâte dure, 50% mat. gr. dans la matière sèche



Bio Emmental

Epruvé depuis longtemps, bon goût classique
Fromage à pâte dur, crémeux



Les Rebells saisonniers



Rebell bio ail des ours

Le plaisir fromager printanier
Fromage à trancher, crémeux



Rebell bio été

avec des tomates et du basilic
Fromage à trancher, crémeux



Rebell bio aux graines de potiron

Fromage à la coupe, enrichi de graines de potiron
Fromage à trancher, crémeux



Rebell bio noix

Le plaisir fromager croquant aux noix
Fromage à trancher, crémeux



Rebell bio raclette

Le plaisir chaud
Fromage à trancher, 48% mat. gr. dans la matière sèche



au lait de foin STG



BERG BAUERN

Heumilch

au lait de foin STG



BERG BAUERN

Heumilch

au lait de foin STG



BERG BAUERN

Heumilch

au lait de foin STG



BERG BAUERN

Heumilch