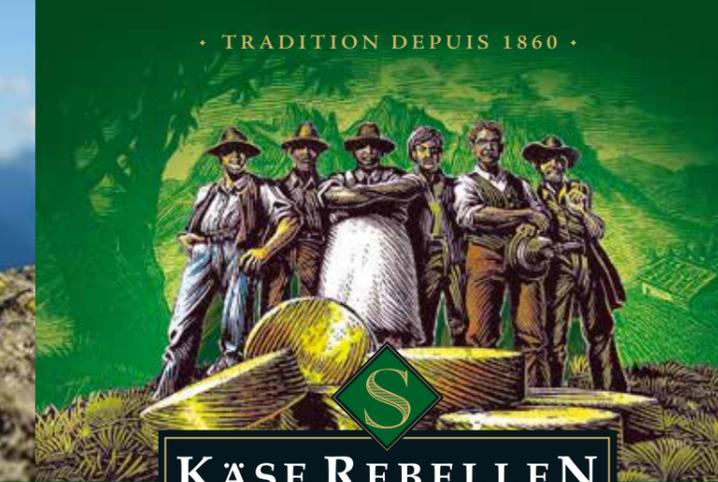




**KÄSE REBELLEN**



**KÄSE REBELLEN**

PURETÉ • AUTHENTICITÉ • DÉLICE

## 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

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 gruu 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 Käsebellens 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 Käsebellens.

## Notre recette secrète

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



### Nous produisons nos spécialités à cette adresse:

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

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

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

au lait de foin STG



Edition: Février 2023

au lait de foin STG



au lait de foin STG



au lait de foin STG



www.kaeserebellens.com

## Les Rebells traditionnels

### Rebell glacier

15 mois d'âge  
Fromage à pâte dure, 50% mat.  
gr. dans la matière sèche  
sans lactose



### Rebell fleurs de montagnes

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

### Rebell montagne

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



### Rebell grotte

Une grande pièce destinée  
aux amateurs  
Fromage à pâte dure, 50%  
mat. gr. dans la matière sèche

### Rebell Alpes

Le fromage de caractère de  
la fromagerie alpine  
Fromage à trancher, 48% mat.  
gr. dans la matière sèche

au lait de foin STG



BERG  
BAUERN

Heumilch



### Rebell fitness

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

### Rebell vin rouge

Le doux avec une délicate  
note de vin rouge  
Fromage à trancher, 48%  
mat. gr. dans la matière sèche



### Rebell fumé

Lentement fumé au bois de hêtre  
Fromage à trancher, 48% mat.  
gr. dans la matière sèche

### Rebell fleurs de foin

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



### Rebell écorce

Avec une fine sangle d'écorce de bois  
Fromage à trancher, crémeux

### Rebell crème

Le rebelle crémeux et doux  
Fromage à trancher, crémeux



## Rebells délices

### Rebell Volcan

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



### Rebell poivre

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



### Rebell herbes des montagnes

Aux herbes aromatiques  
de montagnes  
Fromage à trancher, crémeux



### Rebell poivron

Aux poivrons rouge et vert  
Fromage à trancher,  
crémeux



### Rebell piment rouge

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



au lait  
de foin STG

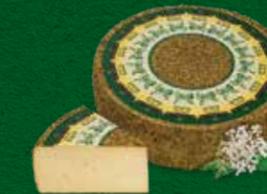


BERG  
BAUERN

Heumilch

### Rebell sureau

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



### Rebell carottes

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



### Rebell moutarde

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



## Spécialités artisanales

### Fromage de montagne laitier

Élevé pour 4, 6, 12 ou 18 mois  
Fromage à pâte dure,  
50% mat. gr. dans la  
matière sèche



### beurre à base de lait de foin

Traditionnel à base de crème  
82% matière grasse. (m.g.)



au lait  
de foin STG



BERG  
BAUERN

Heumilch

## Les Rebells saisonniers



DISPONIBLE À PARTIR  
DE SEMAINE  
6 À SE-  
MAINE 26

### Rebell ail des ours

Le plaisir fromager printanier  
Fromage à trancher,  
crémeux

### Rebell été

avec des tomates et du basilic  
Fromage à trancher,  
crémeux



DISPONIBLE À PARTIR  
DE SEMAINE  
17 À SE-  
MAINE 34



DISPONIBLE À PARTIR  
DE SEMAINE  
32 À SE-  
MAINE 46

### Rebell aux graines de Potiron

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

### Rebell noix

Le plaisir fromager croquant aux noix  
Fromage à trancher,  
crémeux



DISPONIBLE À PARTIR  
DE SEMAINE  
40 À SE-  
MAINE 8



### Rebell raclette

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

DISPONIBLE À PARTIR  
DE SEMAINE  
42 À SE-  
MAINE 8



VIVRE

## König Ludwig:

### „König Ludwig Bierkäse“ – Fromage à la bière

Royal. Délicieux. Unique.  
Fromage à trancher, crémeux



### „König Ludwig Königskäse“ – Fromage Royal

Royal. Délicieux. Unique.  
Fromage à trancher, crémeux



BERG  
BAUERN

Heumilch