



©Käserebellen

MEDIENINFORMATION

Heuer schon früher zurück: Das Herbstschmankerl Kürbiskern Rebell

Die große Vorfreude findet Gehör: Bereits jetzt ist der geschmeidige Kürbiskern Rebell mit nussigem Aroma und herbstlichem Charakter in wohlsortierten Käsetheken erhältlich.

Zwischen der Kalenderwoche 30 und 48 ist der Kürbiskern Rebell wieder im Handel verfügbar. Der Kürbiskern Rebell sorgt bereits jetzt für herbstliches Feeling und cremig, nussigen Geschmack.

Der Kürbiskern Rebell - Ein grüner Diamant

Der rebellische Heumilchkäse mit aromatischen Kürbiskernen ist das Highlight auf dem Käsebrot, einem Salat oder einer leckeren Käseplatte. Die getrockneten Kürbiskerne verleihen dem Kürbiskern Rebell seine glänzend schwarz-grüne, zum Verzehr geeignete Rinde. Auch im Inneren des Schnittkäses lassen sich die köstlichen Kürbiskerne entdecken. Der geschmeidige Käseteig entsteht ausschließlich aus 100 % Bergbauern-Heumilch und erhält nach seiner 70-tägigen Reifezeit seinen mild-nussigen Geschmack.

Auf einen Blick

Produktname: Kürbiskern Rebell

Hersteller/Marke: Käserebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser, Käserebellen-Verkaufsläden

Markteinführung: August 2019

Liefereinheit an Handel: 1/2 Laib à 3 kg

Sonstiges: Schnittkäse, laktosefrei, Rahmstufe – Reifezeit: ca. 10 Wochen, Rinde zum Verzehr geeignet

USP: 100 Prozent Bergbauern-Heumilch als Rohstoff; traditionell hergestellter Käse ohne

Zusatz- und Konservierungsstoffe; Käse mit Heumilch g.t.S. (EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“) produziert, mit Kürbiskernen affiniert
Begleitende Maßnahmen: Der Käse wird nahezu in allen bedeutenden Handelsmärkten angeboten. Unterstützung durch HZ-Aktionen, POS-Aktionen, Fachpresse.

Website des Produkts: <https://www.kaeserebellen.com/produkte/rebellische-vielfalt/saison-rebellen/kuerbiskern-rebell>



©Käserebellen

MEDIENINFORMATION

Heuer schon früher zurück: Das Herbstschmankerl Bio Kürbiskern Rebell

Die große Vorfreude findet Gehör: Bereits jetzt ist der geschmeidige Bio Kürbiskern Rebell mit nussigem Aroma und herbstlichem Charakter in wohlsortierten Käsetheken erhältlich.

Zwischen der Kalenderwoche 30 und 48 ist der Bio Kürbiskern Rebell wieder im Handel verfügbar. Das beliebte Herbstschmankerl sorgt bereits jetzt für herbstliches Feeling und cremig, nussigen Geschmack.

Der Bio Kürbiskern Rebell - Ein grüner Diamant

Der rebellische Heumilchkäse mit aromatischen Kürbiskernen ist das Highlight auf dem Käsebrot, einem Salat oder einer leckeren Käseplatte. Die getrockneten Kürbiskerne verleihen dem Bio Kürbiskern Rebell seine glänzend schwarz-grüne, zum Verzehr geeignete Rinde. Auch im Inneren des Schnittkäses lassen sich die köstlichen Kürbiskerne entdecken. Der geschmeidige Käseteig entsteht ausschließlich aus 100 % Bio Bergbauern-Heumilch und erhält nach seiner 70-tägigen Reifezeit seinen mild-nussigen Geschmack.

Auf einen Blick

Produktname: Bio Kürbiskern Rebell

Hersteller/Marke: Käse Rebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser, Käse Rebellen-Verkaufsläden

Markteinführung: August 2019

Liefereinheit an Handel: 1/2 Laib à 3 kg

Sonstiges: Schnittkäse, laktosefrei, Rahmstufe – Reifezeit: ca. 10 Wochen, Rinde zum Verzehr geeignet

USP: 100 Prozent Bio Bergbauern-Heumilch als Rohstoff; traditionell hergestellter Käse ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe; Käse mit Bio-Heumilch g.t.S. (EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“) produziert, mit Kürbiskernen affinert

Begleitende Maßnahmen: Der Käse wird nahezu in allen bedeutenden Handelsmärkten angeboten. Unterstützung durch HZ-Aktionen, POS-Aktionen, Fachpresse

Website des Produkts: <https://www.kaeserebellen.com/produkte/rebellische-bio-vielfalt/saison-rebellen/bio-kuerbiskern-rebell>

Über die Käse Rebellen

Die Käse Rebellen mit 230 Mitarbeitern verarbeiten jährlich rund 50 Mio. kg Bergbauern-Heumilch und Bio Bergbauern-Heumilch. Der wertvolle Rohstoff für sämtliche Käsespezialitäten wird von 500 Bauernfamilien aus der Alpenregion – wie dem Bregenzerwald, dem UNESCO geschützten Biosphärenpark Großes Walsertal, dem Kleinwalsertal, Tirol und dem angrenzenden Allgäu – geliefert.

www.kaeserebellen.com

www.facebook.com/Kaeserebellen

www.instagram.com/kaeserebellen