

Käse Rebellen sorgen für kulinarische Frühlingsgefühle



Mit den saisonalen Heumilch-Käsespezialitäten „(Bio) Bärlauch Rebell“ und „(Bio) Weißer Bärlauch Rebell“ hält der Frühling Einzug in die Käse-Theken.

Sulzberg, 19. Januar 2023 – Für Frühlingsfrische im Kühlregal sorgen ab KW 6/23 wieder zwei Saisonkäse der Käse Rebellen. Denn dann sind wieder der beliebte „(Bio) Bärlauch Rebell“ sowie der „(Bio) Weißer Bärlauch Rebell“ im Handel erhältlich. Sowohl der Schnittkäse in Rahmstufenqualität als auch der Weichkäse werden aus 100 Prozent Bio-Bergbauern-Heumilch bzw. Bergbauern-Heumilch hergestellt und mit feinstem Bärlauch für den typisch würzig-pikanten Geschmack veredelt.

(Bio) Bärlauch Rebell – der frühlingshafte Käsegenuss

Durch diesen Käse spricht der Frühling: Bärlauch, wie frisch gepflückt, Jungholz und Rahm bilden die stimmige Ergänzung. Gleichermäßen erfrischend zeigt sich das Geschmacksbild. Zum cremig-elastischen Teig des Käses bilden würzige, florale Noten einen schönen Kontrapunkt.

Auf einen Blick

Produktname: Bärlauch Rebell, Bio Bärlauch Rebell

Hersteller/Marke: Käse Rebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser

Markteinführung: Oktober 2004

Liefereinheit an Handel: 1/2 Laib à 3 kg

Sonstiges: Schnittkäse, laktosefrei, Rahmstufe – Reifezeit: ca. 70 Tage

USP: 100% Bergbauern-Heumilch bzw. Bio-Bergbauern-Heumilch als Rohstoff; traditionell hergestellter Käse ohne Zusatz und Konservierungsstoffe; Käse mit Heumilch g.t.S. (EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“) produziert, exklusiv im Frühjahr lieferbar.

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

Website der Produkte:

<https://www.kaeserebellen.com/produkte/rebellische-vielfalt/saison-rebellen/baerlauch-rebell>

<https://www.kaeserebellen.com/produkte/rebellische-bio-vielfalt/saison-rebellen/bio-baerlauch-rebell>

Von KW 6/23 bis KW 26/23 sind der Bärlauch Rebell und der Bio Bärlauch Rebell im Handel verfügbar.

(Bio) Weißer Bärlauch Rebell – die frische Käseverführung

Der Duft des Käses wird durch Bärlauch bestimmt, dazu gesellen sich Noten von Moos und Rahm. In das weichgeschmeidige Mundgefühl stimmen Aromen von Pilzen und geröstetem Weißbrot ein.

Auf einen Blick

Produktname: Weißer Bärlauch Rebell, Bio Weißer Bärlauch Rebell

Hersteller/Marke: Käse Rebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser

Markteinführung: Oktober 2004

Liefereinheit an Handel: 1 Stück/Karton à 1,1 kg

Sonstiges: Weichkäse, Rahmstufe – Reifezeit: ca. 10 Tage

USP: 100% Bergbauern-Heumilch bzw. Bio-Bergbauern-Heumilch als Rohstoff; traditionell hergestellter Käse ohne Zusatz und Konservierungsstoffe; Käse mit Heumilch g.t.S. (EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“) produziert, exklusiv im Frühjahr und Sommer lieferbar.

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

Website der Produkte:

<https://www.kaeserebellen.com/produkte/rebellische-vielfalt/saison-rebellen/weisser-baerlauch-rebell>

<https://www.kaeserebellen.com/produkte/rebellische-bio-vielfalt/saison-rebellen/bio-weisser-baerlauch-rebell>

Von KW 6/23 bis KW 36/23 sind der Weiße Bärlauch Rebell und der Bio Weiße Bärlauch Rebell im Handel verfügbar.



Bärlauch Rebell und Weißer Bärlauch Rebell ©Käserebellen



Bio Bärlauch Rebell und Bio Weißer Bärlauch Rebell ©Käserebellen