



KÄSE REBELLEN

REINHEIT • ECHTHEIT • KÖSTLICHKEIT

Sulzberg, im Februar 2019

Erneute Auszeichnung für die Innovation der Käse Rebellen

Es war wieder soweit und die Biofach 2019 öffnete am 13. Februar ihre Tore. Auf dieser Weltleitmesse für ökologische Lebensmittel wurden wieder viele interessante Gespräche geführt, neue Kontakte geknüpft und natürlich auch innovative Produkte vorgestellt. So auch die Käse Rebellen, die zum zweiten Mal hintereinander die Auszeichnung „Best New Product“ erhielten. Nachdem der Bio Sommer Rebell letztes Jahr abräumte konnte auf der diesjährigen Biofach der Bio Kürbiskern Rebell die Fachbesucher überzeugen. Ab dem Herbst diesen Jahres ist der Saisonartikel erhältlich und alle Endverbraucher haben die Chance den Gewinner-Käse im Handel zu kaufen. „Dieser Erfolg macht uns stolz, zeigt die hohe Qualität unserer Bio-Bergbauern-Heumilch auf und beweist, dass wir Käse Rebellen in der Lebensmittelbranche nicht umsonst für unsere Innovationskraft bekannt sind“, so Geschäftsführer Andreas Geisler.



Katharina Krönauer (Inhaberin) und Andreas Geisler (Geschäftsführer) mit der Urkunde des „Best new product“

Eintauchen in die Bergwelt der Käse Rebellen

Das war für alle Besucher auf dem prächtigen Stand der Sulzberger Käseproduzenten möglich. Dieser lud mit seiner Almhütten-Optik ein, die verschiedenen Käsespezialitäten aus Bio-Bergbauern-Heumilch zu kosten und in die Bergwelt der Käse Rebellen einzutauchen.



Für Rückfragen:
Matthias Köpf
Tel.: +49(0)8862.9801-31
marketing@kaeserebellen.com



aus Heumilch g.r.S.

