

Triple für die Käse Rebellen

Bereits zum dritten Mal in Folge erhalten die Sulzberger Käseproduzenten die Auszeichnung „Best New Product“ für eine ihrer Käse-Kreationen auf der Biofach in Nürnberg – dieses Mal für den Bio Vulkan Rebell.

Die Käse Rebellen beweisen ihre unbändige Innovationskraft erneut: Auf der Biofach, der Weltleitmesse für ökologische Lebensmittel, konnten sie die Auszeichnung „Best New Product“ bereits zum dritten Mal in Folge für sich beanspruchen. Nach dem Bio Sommer Rebell 2018 und dem Bio Kürbis Rebell 2019 wurde heuer dem Bio Vulkan Rebell dieser Erfolg in der Kategorie „Frische“ zugeteilt. „Wir sind sehr stolz auf dieses Triple“, freut sich Geschäftsführer Andreas Geisler. „Diese dreimalige Auszeichnung beweist eindrucksvoll, dass sich Qualitätsprodukte aus wertvollen regionalen Rohstoffen wie der Bergbauern-Heumilch immer durchsetzen können und dass wir Käse Rebellen nicht umsonst für unsere Innovationsfreude bekannt sind.“

So schmeckt der Bio Vulkan Rebell

Beim Bio Vulkan Rebell handelt es sich um einen 10 Wochen gereiften Schnittkäse, der mit Schwarzkümmel, Pfeffer und Chili veredelt ist. Seine Schärfe ist fein, der Käseteig cremig-weich. Den Namen verdankt der Käse aus 100 % Bergbauern-Heumilch seiner Optik. Das satte Orange im Inneren soll an Magma erinnern, während seine Oberfläche unregelmäßig, grob und dunkel erscheint. „Mit unserem Vulkan ist uns ein Käse gelungen, der in jeder Käsetheke alle Blicke auf sich zieht“, ist Andreas Geisler überzeugt.

Ab Ende Februar sind Bio Vulkan Rebell und Vulkan Rebell im Handel verfügbar.



Großer Erfolg: Die Auszeichnung „Best New Product“ ging heuer bereits zum dritten Mal in Folge an die Käserebellen. ©Käserebellen



Die jüngste Innovation aus dem Hause Käserebellen: der Bio Vulkan Rebell. ©Käserebellen