



MEDIENINFORMATION

Die Rückkehr des Sommer Rebells in die Käsetheken

Der beliebte saisonale Schnittkäse der Käse Rebellen begeistert mit feinsten Tomaten und Basilikum.

Mit den steigenden Temperaturen wächst auch die Vorfreude auf einen der beliebtesten Saisonkäse der Käse Rebellen. Der Sommer Rebell aus 100 % Bergbauern-Heumilch g.t.S. ist ab sofort wieder während der Sommermonate (bis KW 34) im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

So schmeckt der Sommer Rebell

Der geschmeidig-cremige Teig wird von feinsten Tomatenflocken und Basilikum durchzogen. Diese prägen sowohl Aussehen als auch Geschmack. Eine Vielzahl an Duftnoten wie ein Hauch von Buttermilch, würziger Blumenwiese sowie gekochtem Kohl und Sellerie mischen sich mit exotischer Maracuja und hellem Karamell.

Jetzt neu: Der Sommer Rebell als Scheibenware

Der Sommer Rebell kann nun erstmals auch als Scheibenware erworben werden. In der 125 Gramm Packung lässt sich der laktosefreie Sommerkäse nun besonders elegant Scheibe für Scheibe genießen.

Auf einen Blick

Produktname: Sommer Rebell

Hersteller/Marke: Käse Rebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser, Käse Rebellen-Verkaufsläden

Markteinführung: Mai 2018

Liefereinheit an Handel: 1/2 Laib à 3 kg, Scheibenware 125g / 10 Stück im Karton

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

USP: Bergbauern-Heumilch (g.t.S.-zertifiziert) als Rohstoff; traditionell hergestellter Käse ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe; mit Tomaten und Basilikum affiniert; 10-wöchige Reifung im Naturreifekeller

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



MEDIENINFORMATION

Die Rückkehr des Bio Sommer Rebells in die Käsetheken

Der beliebte saisonale Bio-Schnittkäse der Käse Rebellen begeistert mit feinsten Tomaten und Basilikum.

Mit den steigenden Temperaturen wächst auch die Vorfreude auf einen der beliebtesten Saisonkäse der Käse Rebellen. Der laktosefreie Bio Sommer Rebell aus 100 % Bio-Bergbauern-Heumilch g.t.S. ist ab sofort wieder während der Sommermonate (bis KW 34) im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

So schmeckt der Bio Sommer Rebell

Der geschmeidig-cremige Teig wird von feinsten Tomatenflocken und Basilikum durchzogen. Diese prägen sowohl Aussehen als auch Geschmack. Eine Vielzahl an Duftnoten wie ein Hauch von Buttermilch, würziger Blumenwiese sowie gekochtem Kohl und Sellerie mischen sich mit exotischer Maracuja und hellem Karamell.

Auf einen Blick

Produktname: Bio Sommer Rebell

Hersteller/Marke: Käse Rebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser, Käse Rebellen-Verkaufsläden

Markteinführung: Mai 2018

Auszeichnung: „Best New Product“ auf der Biofach 2018

Liefereinheit an Handel: 1/2 Laib à 3 kg

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

USP: Bio Bergbauern-Heumilch (g.t.S.-zertifiziert) als Rohstoff; traditionell hergestellter Käse ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe; mit Tomaten und Basilikum affinert; 10-wöchige Reifung im Naturreifekeller

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