



KÄSE REBELLEN

Bergen, im November 2018

World Cheese Awards – Gold und Silber für die Käse Rebellen

Bergen/Norwegen. Vergangenes Wochenende fand in der sogenannten „Grieghallen“ in der norwegischen Stadt Bergen wieder eines der bedeutendsten Käseprämierungen der Welt, die World Cheese Awards, statt. Jährlich treffen sich verschiedene Käseexperten aus aller Welt, um die eingereichten Käse genauestens unter die Lupe zu nehmen. Auch dieses Jahr kamen 230 Profis aus 29 verschiedenen Ländern zusammen und bewerteten die 3500 eingereichten Käsesorten aus aller Welt in den Kriterien Farbe, Textur, Konsistenz und Geschmack.

Mit der erreichten Gesamtpunktzahl in den genannten Kriterien wurde ermittelt, ob die einzelnen Molkereiprodukte eine der begehrten Medaillen in Bronze, Silber oder Gold erhalten. Die Käse Rebellen haben auf jeden Fall Grund zu jubeln:

Goldmedaille für den Gletscher Rebell!

Satte Aromen wie Dörrobst und Erdnuss sowie Maracuja und weitere Zitrusfrüchte frischen den Duft dieses Gletscher Rebells auf. Es folgt ein Geschmacksspektrum mit Eindrücken von Malz, Bitterschokolade und dunklem Karamell. Animierend mischen sich ausgereifte Zitrusfrüchte, Haselnuss und Süßrahmbutter darunter. Die mürb-feste Textur des Käses wird durch kristalline Einschlüsse aufgelockert.

Hartkäse, laktosefrei

50% Fett i.Tr. - Reifezeit: ca. 15 Monate



Silbermedaille für den Heublumen Rebell

Im Duft senden Honig, Blütenaromen und Jungholz einen Gruß von der Alpenwiese. Dazu verweisen rahmige Noten und helles Karamell auf den Rohstoff Heumilch. Der cremig-geschmeidige Teig schmilzt wunderbar. Ein gewinnender Käse, ganz nah seiner Herkunft.

Schnittkäse, laktosefrei

Rahmstufe - Reifezeit ca. 4 Monate

Für Rückfragen:

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



aus Heumilch g.t.S.



www.kaeserebellen.com