

Zurück in der Käsetheke: (Bio) Nuss Rebell & (Bio) Raclette Rebell



Bio Nuss Rebell ©Käse Rebellen

Wenn es draußen kalt und ungemütlich wird, hat deftige und wärmende Wohlfühlküche Hochsaison. Und damit auch der Raclette Rebell der Käse Rebellen, der in der kalten Jahreszeit wieder gemeinsam mit dem beliebten Nuss Rebell erhältlich ist.

Heiß-schmelzend oder nussig-aromatisch: Zum Glück muss man sich nicht entscheiden zwischen den beiden saisonalen Spezialitäten der Käse Rebellen, die wieder für einige Monate erhältlich sind. Der (Bio) Nuss Rebell ist ab KW 40 und der (Bio) Raclette Rebell ab KW 42 erhältlich. Beide garantieren außergewöhnliche Genuss-Momente in der kühlen Jahreszeit.

(Bio) Nuss Rebell – das knackig-nussige Käseerlebnis

Walnuss, Lebkuchen, Vanille und Rahm: Die Aromen des Nuss Rebells wecken sofort Erinnerungen an gemütliche Abende vor dem Kamin. Cremig und weich fühlt sich der Käse am Gaumen an und entfaltet dabei einen zarten Süßeschmelz, der das harmonische Geschmacksbild abrundet. Die vielen knackigen Walnussstückchen sind optimal im Käseteig verteilt und sorgen für einen feinen Biss.

Auf einen Blick

Produktname: Nuss Rebell, Bio Nuss Rebell

Hersteller/Marke: Käse Rebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser

Markteinführung: Oktober 2005

Liefereinheit an Handel: 1/2 Laib à 3 kg *Sonstiges:* Schnittkäse, laktosefrei, Rahmstufe – Reifezeit ca. 10 Wochen, Rinde zum Verzehr geeignet

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

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

Websites der Produkte:

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

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



Nuss Rebell ©Käseebellen

Ab KW 40 sind der Nuss Rebell und Bio Nuss Rebell im Handel verfügbar.



Raclette Rebell ©Käseebellen

(Bio) Raclette Rebell – heißer Käsegenuss für die kalte Jahreszeit

Mit seinem cremigen, fein schmelzendem Teig ist der (Bio) Raclette Rebell perfekt für die warme Küche geeignet. Im Raclettepfännchen oder auf knusprigem Bauernbrot im Ofen erwärmt, entfaltet der Schnittkäse aus 100% Bergbauern-Heumilch seine Aromen aus hellem Malz und offenbart eine feine Salzigkeit.

Auf einen Blick

Produktname: Raclette Rebell, Bio Raclette Rebell

Hersteller/Marke: Käseebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser

Markteinführung: Oktober 2021

Liefereinheit an Handel: 1/2 Laib à 3 kg

Sonstiges: Schnittkäse, laktosefrei, 48 % Fett i.Tr.; – Reifezeit: ca. 5 Monate

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

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

Websites der Produkte:

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

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

Ab KW 42 sind der Raclette Rebell und Bio Raclette Rebell im Handel verfügbar.