



©Käse Rebellen

MEDIENINFORMATION

Endlich wieder da: der Sommer Rebell

Der beliebte saisonale Schnittkäse der Käse Rebellen kehrt wieder für kurze Zeit in die Käsetheken zurück und begeistert mit feinsten Tomaten und Basilikum.

Sie läuten den Sommer ein: steigende Temperaturen und einer der beliebtesten Saisonkäse der Käse Rebellen. Der über 50 Tage gereifte Sommer Rebell aus 100 % Bergbauern-Heumilch g.t.S. ist ab sofort wieder während der Sommermonate (bis KW 32) im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

So schmeckt der Sommer Rebell

Der geschmeidig-cremige Käseteig in Rahmstufenqualität wird von feinsten getrockneten Tomatenflocken und Basilikum durchzogen. Die optisch ebenfalls besonders ansprechende Rinde lädt zum genussvollen Verzehr ein. Bekannte und exotische Duftnoten wie ein Hauch von Buttermilch, würziger Blumenwiese, gekochtem Kohl und Sellerie sowie exotischer Maracuja und hellem Karamell prägen den exquisiten Geschmack des laktosefreien Schnittkäses.

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

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 Tomatenflocken 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.

Website vom Produkt:

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

Von KW 24/25 bis KW 32/25 ist der Sommer Rebell im Handel verfügbar.



©Käserebellen

MEDIENINFORMATION

Endlich wieder da: der Bio Sommer Rebell

Der beliebte saisonale Bio-Schnittkäse der Käserebellen kehrt wieder für kurze Zeit in die Käsetheken zurück und begeistert mit feinsten Tomaten und Basilikum.

Sie läuten den Sommer ein: steigende Temperaturen und einer der beliebtesten Saisonkäse der Käserebellen. Der über 50 Tage gereifte Bio Sommer Rebell aus 100 % Bergbauern-Heumilch g.t.S. ist ab sofort wieder während der Sommermonate (bis KW 32) im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

So schmeckt der Bio Sommer Rebell

Der geschmeidig-cremige Käseteig in Rahmstufenqualität wird von feinsten getrockneten Tomatenflocken und Basilikum durchzogen. Die optisch ebenfalls besonders ansprechende Rinde lädt zum genussvollen Verzehr ein. Bekannte und exotische Duftnoten wie ein Hauch von Buttermilch, würziger Blumenwiese, gekochtem Kohl und Sellerie sowie exotischer Maracuja und hellem Karamell prägen den exquisiten Geschmack des laktosefreien Schnittkäses.

Auf einen Blick

Produktname: Bio Sommer Rebell

Hersteller/Marke: Käserebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser, Käserebellen-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 Tomatenflocken 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.

Website vom Produkt:

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

Von KW 24/25 bis KW 32/25 ist der Bio Sommer Rebell im Handel verfügbar.