



©Käserebellen

MEDIENINFORMATION

Vorfreude auf den Käseherbst mit Kürbiskern Rebell und Weißer Walnuss Rebell
Zwei große Käse der Käserebellen kehren wieder in die wohlsortierten Käsetheken zurück: der geschmeidige Kürbiskern Rebell und der knackige Weiße Walnuss Rebell begeistern mit ihren nussigen Aromen und einem herbstlichen Charakter.

Bereits ab der Kalenderwoche 30 ist der Kürbiskern Rebell wieder im Handel verfügbar und bis zur KW 48 erhältlich. Der Weiße Walnuss Rebell folgt in der Kalenderwoche 34 und bleibt sogar bis zur KW 8/2027 in den Kühltheken präsent.

Der Kürbiskern Rebell

Mit seinem charakteristischen Geschmack und seiner markanten Optik ist der Kürbiskern Rebell ein Highlight auf dem Käsebrot, in herbstlichen Salaten oder auf jeder Käseplatte. Seine glänzend schwarz-grüne, essbare Rinde erhält der Heumilchkäse durch getrocknete Kürbiskerne, die auch im geschmeidigen Käseteig für nussige Akzente sorgen. Hergestellt aus 100 Prozent Bergbauern-Heumilch und nach traditioneller Handwerkskunst rund 70 Tage gereift, entwickelt der Schnittkäse ein ausgewogenes, mild-nussiges Aroma. So verbindet der Kürbiskern Rebell feinsten Käsegenuss mit einer außergewöhnlichen Optik und wird zum besonderen Genussmoment.

Auf einen Blick

Produktname: Kürbiskern Rebell

Hersteller/Marke: Käserebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser, Käserebellen-Verkaufsläden

Markteinführung: August 2019

Liefereinheit an Handel: 1/2 Laib à 3 kg

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

USP: 100 Prozent Bergbauern-Heumilch als Rohstoff; traditionell hergestellter Käse ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe; Käse mit Heumilch g.t.S. (EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“) produziert, mit Kürbiskernen affiniert

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

Website des Produkts: <https://www.kaeserebellen.com/produkte/rebellische-vielfalt/saison-rebellen/kuerbiskern-rebell>

Der Weiße Walnuss Rebell

Wenn die Tage kürzer werden, wächst die Sehnsucht nach wärmenden, nussigen Aromen. Genau zur herbstlichen Genusszeit kehrt der cremige Weiße Walnuss Rebell zurück. Der laktosefreie Weichkäse begeistert mit einem feinen Duft nach frischen Pilzen und dezenten Ammoniaknoten. In seinem geschmeidig-weichen Käseteig sorgen knackige Walnussstücke für einen angenehmen Biss. Gemeinsam mit frischem Rahm und Sauerrahm entfaltet sich ein harmonisches, nussiges Aroma mit einer fein säuerlichen Note.

Auf einen Blick

Produktname: Weißer Walnuss Rebell

Hersteller/Marke: Käse Rebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser, Käse Rebellen-Verkaufsläden

Markteinführung: August 2016

Liefereinheit an Handel: 1/1 Laib à 1,1 kg

Sonstiges: Weichkäse, laktosefrei, Rahmstufe – Reifezeit mind. 10 Tage

USP: 100 Prozent Bergbauern-Heumilch als Rohstoff; traditionell hergestellter Käse ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe; Käse mit Heumilch g.t.S. (EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“) produziert

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

Website des Produkts: <https://www.kaeserebellen.com/produkte/rebellische-vielfalt/saison-rebellen/weisser-walnuss-rebell>



©Käserebellen

MEDIENINFORMATION

Vorfreude auf den Käseherbst mit Bio Kürbiskern Rebell und Bio Weißer Walnuss Rebell

Zwei große Käse der Käserebellen kehren wieder in die wohlsortierten Käsetheken zurück: der geschmeidige Bio Kürbiskern Rebell und der knackige Bio Weiße Walnuss Rebell begeistern mit ihren nussigen Aromen und einem herbstlichen Charakter.

Bereits ab der Kalenderwoche 30 ist der Kürbiskern Rebell wieder im Handel verfügbar und bis zur KW 48 erhältlich. Der Weiße Walnuss Rebell folgt in der Kalenderwoche 34 und bleibt sogar bis zur KW 8/2027 in den Kühltheken präsent.

Der Bio Kürbiskern Rebell

Mit seinem charakteristischen Geschmack und seiner markanten Optik ist der Bio Kürbiskern Rebell ein Highlight auf dem Käsebrod, in herbstlichen Salaten oder auf jeder Käseplatte. Seine glänzend schwarz-grüne, essbare Rinde erhält der Heumilchkäse durch getrocknete Kürbiskerne, die auch im geschmeidigen Käseteig für nussige Akzente sorgen. Hergestellt aus 100 Prozent Bergbauern-Heumilch und nach traditioneller Handwerkskunst rund 70 Tage gereift, entwickelt der Schnittkäse ein ausgewogenes, mild-nussiges Aroma. So verbindet der Bio Kürbiskern Rebell feinsten Käsegenuss mit einer außergewöhnlichen Optik und wird zum besonderen Genussmoment.

Auf einen Blick

Produktname: Bio Kürbiskern Rebell

Hersteller/Marke: Käserebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser, Käserebellen-Verkaufsläden

Markteinführung: August 2019

Liefereinheit an Handel: 1/2 Laib à 3 kg

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

USP: 100 Prozent Bio Bergbauern-Heumilch als Rohstoff; traditionell hergestellter Käse ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe; Käse mit Bio-Heumilch g.t.S. (EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“) produziert, mit Kürbiskernen affinert

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

Website des Produkts: <https://www.kaeserebellen.com/produkte/rebellische-bio-vielfalt/saison-rebellen/bio-kuerbiskern-rebell>

Der Bio Weiße Walnuss Rebell

Wenn die Tage kürzer werden, wächst die Sehnsucht nach wärmenden, nussigen Aromen. Genau zur herbstlichen Genusszeit kehrt der cremige Weiße Walnuss Rebell zurück. Der laktosefreie Weichkäse begeistert mit einem feinen Duft nach frischen Pilzen und dezenten Ammoniaknoten. In seinem geschmeidig-weichen Käseteig sorgen knackige Walnussstücke für einen angenehmen Biss. Gemeinsam mit frischem Rahm und Sauerrahm entfaltet sich ein harmonisches, nussiges Aroma mit einer fein säuerlichen Note.

Auf einen Blick

Produktname: Bio Weißer Walnuss Rebell

Hersteller/Marke: Käse Rebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser, Käse Rebellen-Verkaufsläden

Markteinführung: August 2016

Liefereinheit an Handel: 1/1 Laib à 1,1 kg

Sonstiges: Weichkäse, laktosefrei, Rahmstufe – Reifezeit mind. 10 Tage

USP: 100 Prozent Bio Bergbauern-Heumilch als Rohstoff; traditionell hergestellter Käse ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe; Käse mit Bio-Heumilch g.t.S. (EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“) produziert

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

Website des Produkts:

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