



©Käse Rebellen

MEDIENINFORMATION

30 Gramm Protein, 100 Prozent rebellischer Genuss: Der neue High Protein Rebell

Die Käse Rebellen erweitern ihr Sortiment um eine proteinreiche Käsespezialität: Der neue High Protein Rebell liefert 30 Gramm Protein pro 100 Gramm Käse und verbindet bewusste Ernährung mit bestem Käsegenuss. Ab Kalenderwoche 37 ist die Neuheit im Handel erhältlich.

Sulzberg, 04.09.2026. High Protein liegt im Trend und proteinreiche Lebensmittel haben sich längst über den Sport- und Fitnessbereich hinaus etabliert. Immer mehr Menschen achten im Alltag bewusst auf den Proteingehalt ihrer Lebensmittel, möchten dabei aber nicht auf Genuss verzichten. Mit dem neuen High Protein Rebell bringen die Käse Rebellen nun einen Käse auf den Markt, der neben seinem cremig-milden Geschmack mit einem besonderen Wert punktet: 30 Gramm Protein pro 100 Gramm Käse. Damit bietet er einen hohen Eiweißgehalt und kombiniert diesen mit den geschmacklichen Eigenschaften eines mild-cremigen Käses. Auch beim Fettgehalt setzt der neue Rebell einen Akzent: Mit 35 Prozent Fett i. Tr. besitzt er einen vergleichsweise niedrigen Fettanteil, ohne beim Geschmack Kompromisse einzugehen.

Vollmundiger Käsegenuss

Während bei High-Protein-Produkten häufig die Nährwerte im Mittelpunkt stehen, soll beim High Protein Rebell auch der Genuss nicht zu kurz kommen. Seine mit Rotkultur behandelte, gelb-rötliche Naturrinde sorgt für eine charakteristisch würzige Note. Im Inneren präsentiert sich der Käse mit kerniger, schnittfester Konsistenz und vereinzelter Lochung. Sein aromatischer Geruch und der mild-cremige Geschmack runden das Profil

ab. Nach einer Reifezeit von 70 Tagen entwickelt der High Protein Rebell seinen charakteristischen Geschmack. Damit eignet er sich sowohl für die bewusste Brotzeit als auch als proteinreiche Zutat für die warme und kalte Küche.

Der neue High Protein Rebell hält ab Kalenderwoche 37 seinen Einzug in die Käsetheken.

Auf einen Blick

Produktname: High Protein Rebell

Hersteller/Marke: Käserebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser

Markteinführung: September 2026

Liefereinheit an Handel: ½ Laib à 3 kg und egalisierte Kleinstücke 180 g/6 St./ Ktn für das SB-Regal

Sonstiges: Schnittkäse, laktosefrei, Rahmstufe – Reifezeit: ca. 70 Tage

USP: 100% 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.



©Käserebellen

MEDIENINFORMATION

30 Gramm Protein, 100 Prozent rebellischer Genuss: Der neue Bio High Protein Rebell

Die Käserebellen erweitern ihr Sortiment um eine proteinreiche Käsespezialität: Der neue Bio High Protein Rebell liefert 30 Gramm Protein pro 100 Gramm Käse und verbindet bewusste Ernährung mit bestem Käsegenuss. Ab Kalenderwoche 37 ist die Neuheit im Handel erhältlich.

Sulzberg, 04.09.2026. High Protein liegt im Trend und proteinreiche Lebensmittel haben sich längst über den Sport- und Fitnessbereich hinaus etabliert. Immer mehr Menschen achten im Alltag bewusst auf den Proteingehalt ihrer Lebensmittel, möchten dabei aber nicht auf Genuss verzichten. Mit dem neuen Bio High Protein Rebell bringen die Käserebellen nun einen Käse auf den Markt, der neben seinem cremig-milden Geschmack mit einem besonderen Wert punktet: 30 Gramm Protein pro 100 Gramm Käse. Damit bietet er einen hohen Eiweißgehalt und kombiniert diesen mit den geschmacklichen Eigenschaften eines mild-cremigen Käses. Auch beim Fettgehalt setzt der neue Rebell einen Akzent: Mit 35 Prozent Fett i. Tr. besitzt er einen vergleichsweise niedrigen Fettanteil, ohne beim Geschmack Kompromisse einzugehen.

Vollmundiger Käsegenuss

Während bei High-Protein-Produkten häufig die Nährwerte im Mittelpunkt stehen, soll beim Bio High Protein Rebell auch der Genuss nicht zu kurz kommen. Seine mit Rotkultur behandelte, gelb-rötliche Naturrinde sorgt für eine charakteristisch würzige

Note. Im Inneren präsentiert sich der Käse mit kerniger, schnittfester Konsistenz und einzelner Lochung. Sein aromatischer Geruch und der mild-cremige Geschmack runden das Profil ab. Nach einer Reifezeit von 70 Tagen entwickelt der Bio High Protein Rebell seinen charakteristischen Geschmack. Damit eignet er sich sowohl für die bewusste Brotzeit als auch als proteinreiche Zutat für die warme und kalte Küche.

Der neue Bio High Protein Rebell hält ab Kalenderwoche 37 seinen Einzug in die Käsetheken.