



©Käse Rebellen

MEDIENINFORMATION

Kulinarischer Frühlingsbeginn: Die Bärlauch Rebellen der Käse Rebellen

Die saisonalen Heumilch-Käsespezialitäten „Bärlauch Rebell“ und „Weißer Bärlauch Rebell“ werden zum Frühlingsbeginn bereits sehnsüchtig in den Käsetheken erwartet.

Endlich ist es wieder soweit: Ab Kalenderwoche 6/25 können sich Käseliebhaber auf zwei saisonale Leckerbissen der Käse Rebellen in der Käsetheke freuen. Denn ab dann sind sowohl der beliebte „Bärlauch Rebell“ als auch der „Weißer Bärlauch Rebell“ wieder im Handel erhältlich. 100 Prozent Bergbauern-Heumilch bildet die Basis für beide Käse in Rahmstufenqualität. Feinster Bärlauch verleiht den laktosefreien Käsen ihren charakteristisch aromatischen und würzig-pikanten Geschmack.

Bärlauch Rebell – leichter Käsegenuss für den Frühling

Dieser Schnittkäse schmeckt auf seine besondere Weise nach Frühling: Frisch gepflückter Bärlauch, Jungholz und Rahm bilden eine besonders harmonische Komposition. Diese spiegelt sich in dessen erfrischendem Geschmacksprofil wider. Würzige und florale Nuancen harmonieren besonders mit dem cremig-elastischen Teig des Käses.

Auf einen Blick

Produktname: Bärlauch Rebell

Hersteller/Marke: Käse Rebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser

Markteinführung: Oktober 2004

Liefereinheit an Handel: 1/2 Laib à 3 kg,

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, exklusiv im Frühjahr lieferbar.

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

Website der Produkte:

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

Von KW 6/25 bis KW 26/25 ist der Bärlauch Rebell im Handel verfügbar.

Weißer Bärlauch Rebell – Käsegenuss, der verführt

Der Weichkäse verströmt ein intensives Aroma von Bärlauch, begleitet von erdigen Noten wie Moos und einer sahnigen Frische. Im Geschmack entfaltet sich eine harmonische Textur, die von dezenten Aromen nach Pilzen und geröstetem Weißbrot bereichert wird.

Auf einen Blick

Produktname: Weißer Bärlauch Rebell

Hersteller/Marke: Käse Rebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser

Markteinführung: Oktober 2004

Liefereinheit an Handel: 1 Stück/Karton à 1,1 kg

Sonstiges: Weichkäse, Rahmstufe – Reifezeit: ca. 10 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, exklusiv im Frühjahr und Sommer lieferbar.

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

Website der Produkte:

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

Von KW 6/25 bis KW 36/25 ist der Weiße Bärlauch Rebell im Handel verfügbar.

Über die Käse Rebellen

Die Käse Rebellen mit 230 Mitarbeitern verarbeiten jährlich rund 50 Mio. kg Bergbauern-Heumilch und Bio-Bergbauern-Heumilch. Der wertvolle Rohstoff für sämtliche Käsespezialitäten wird von 500 Bauernfamilien aus der Alpenregion – wie dem Bregenzerwald, dem UNESCO geschützten Biosphärenpark Großes Walsertal, dem Kleinwalsertal, Tirol und dem angrenzenden Allgäu – geliefert.

www.kaeserebellen.com

www.facebook.com/Kaeserebellen

www.instagram.com/kaeserebellen

