



©Käserebellen

MEDIENINFORMATION

Kulinarischer Frühlingsbeginn: Die Bio Bärlauch Rebellen der Käserebellen

Die saisonalen Heumilch-Käsespezialitäten „Bio Bärlauch Rebell“ und „Bio 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 Käserebellen in der Käsetheke freuen. Denn ab dann sind sowohl der beliebte „Bio Bärlauch Rebell“ als auch der „Bio Weißer Bärlauch Rebell“ wieder im Handel erhältlich. 100 Prozent Bio Bergbauern-Heumilch bildet die Basis für beide Käse in Rahmstufenqualität. Feinster Bärlauch verleiht den laktosefreien Käsen ihren charakteristisch aromatischen und würzig-pikanten Geschmack.

Bio Bärlauch Rebell – leichter Käsegenuss für den Frühling

Dieser Schnittkäse schmeckt auf seine besondere Weise nach Frühling: Frischer 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: Bio Bärlauch Rebell
Hersteller/Marke: Käserebellen
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% Bio-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-bio-vielfalt/saison-rebellen/bio-baerlauch-rebell>

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

Bio 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: Bio 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% Bio-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-bio-vielfalt/saison-rebellen/bio-weisser-baerlauch-rebell>

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