



Bio Nuss Rebell ©Käse Rebellen

**Winterliche Rückkehr: Der Bio Nuss Rebell & Bio Raclette Rebell**  
*Für frischen Wind sorgen in den kalten Wintermonaten der Bio Nuss Rebell und der Bio Raclette Rebell. Die geschmackvollen Käse passen hervorragend zu ausgewählten Speisen und versprechen obendrein cremigen Genuss. Seit 30. September sind die beiden Klassiker nach ihrer Sommerpause wieder in den Käsetheken zu finden.*

Mit den Merkmalen cremig und weich lässt sich das traumhafte Winterpaar beschreiben. Alle, die den Winter auch geschmacklich spüren wollen, sollten sich deshalb den Bio Nuss Rebell nicht entgehen lassen. In der warmen Küche darf aber auch der fein schmelzende Bio Raclette Rebell nicht fehlen. Wie heißt es so schön? Doppelt hält besser. Ab KW 40 sind die beiden Hochkaräter wieder für die nächsten Wochen erhältlich.

**Der Bio Nuss Rebell – Ein knackiges Geschmackserlebnis**  
Pasteurisierte Bio Bergbauern-Heumilch in Kombination mit Bio-Walnüssen machen den Bio Nuss Rebell so einzigartig. Der Käse weist eine weiche Konsistenz sowie eine essbare bräunliche Rinde auf. Neben der klein ausgefallenen Lochung zieren kleine Walnussstückchen den elfenbeinfarbenen Käseteig. Diese verleihen dem Käse unter anderem seinen einzigartigen Geschmack nach Nuss, Vanille und Lebkuchen. Eine wunderbare Paarung ergibt der Bio Nuss Rebell zusammen mit einem schmackhaften Glas Rotwein.

**Auf einen Blick**  
**Produktname:** Bio Nuss Rebell  
**Hersteller/Marke:** Käse Rebellen

**Vertriebskanäle:** Bedientheken LEH, Reformhäuser

**Markteinführung:** Oktober 2005

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

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

**USP:** 100% Bio Bergbauern-Heumilch als Rohstoff; traditionell hergestellter Käse ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe, mit Walnüssen verfeinert; Käse mit Bio-Heumilch g.t.S. (EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“) produziert, exklusiv im Winter lieferbar.

**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-nuss-rebell>

**Ab KW 40 ist der Bio Nuss Rebell im Handel verfügbar.**

**Der Bio Raclette Rebell – Für nahezu jedes Schmankerl zu haben**

Bei einem geselligen Abend darf der Bio Raclette Rebell auf keinen Fall fehlen.

Kennzeichnend für den buttergelben Käse sind eine kleine Lochung und ein fein

schmelzender Teig. Der Bio Raclette Rebell eignet sich hervorragend zum

Überbacken von Fleisch, Nudeln oder Gemüse. Der cremige Käse empfiehlt sich

jedoch nicht nur im Raclette-Pfännchen, sondern als Geschmacksträger in

Aufläufen oder auf knusprigem Brot. Sein Duft nach Rahm und Kartoffeln verspricht

zudem ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

**Auf einen Blick**

**Produktname:** Bio Raclette Rebell

**Hersteller/Marke:** Käserebellen

**Vertriebskanäle:** Bedientheken LEH, Reformhäuser

**Markteinführung:** Oktober 2021

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

**Sonstiges:** Schnittkäse, laktosefrei, 48 % Fett i.Tr.; – Reifezeit: ca. 5 Monate

**USP:** 100% 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, hervorragende Schmelzeigenschaften, exklusiv im Winter lieferbar.

**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-raclette-rebell>

**Ab KW 40 ist der Bio Raclette Rebell im Handel verfügbar.**

**Über die Käserebellen**

**Die Käserebellen 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.**