



Nuss Rebell ©Käse Rebellen

Winterliche Rückkehr: Der Nuss Rebell & Raclette Rebell
Für frischen Wind sorgen in den kalten Wintermonaten der Nuss Rebell und der 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 Nuss Rebell nicht entgehen lassen. In der warmen Küche darf aber auch der fein schmelzende 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 Nuss Rebell – Ein knackiges Geschmackserlebnis
Pasteurisierte Bergbauern-Heumilch in Kombination mit Walnüssen machen den 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 Nuss Rebell zusammen mit einem schmackhaften Glas Rotwein.

Auf einen Blick
Produktname: 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% Bergbauern-Heumilch als Rohstoff; traditionell hergestellter Käse ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe, mit Walnüssen verfeinert; Käse mit 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-vielfalt/saison-rebellen/nuss-rebell>

Ab KW 40 ist der Nuss Rebell im Handel verfügbar.

Der Raclette Rebell – Für nahezu jedes Schmankerl zu haben

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

Kennzeichnend für den buttergelben Käse sind eine kleine Lochung und ein fein schmelzender Teig. Der Raclette Rebell eignet sich hervorragend zum Überbacken von Wurst, 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: Raclette Rebell

Hersteller/Marke: Käser Rebellen

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% Bergbauern-Heumilch als Rohstoff; traditionell hergestellter Käse ohne Zusatz und Konservierungsstoffe; Käse mit 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-vielfalt/saison-rebellen/raclette-rebell>

Ab KW 40 ist der Raclette Rebell im Handel verfügbar.

Über die Käser Rebellen

Die Käser 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.