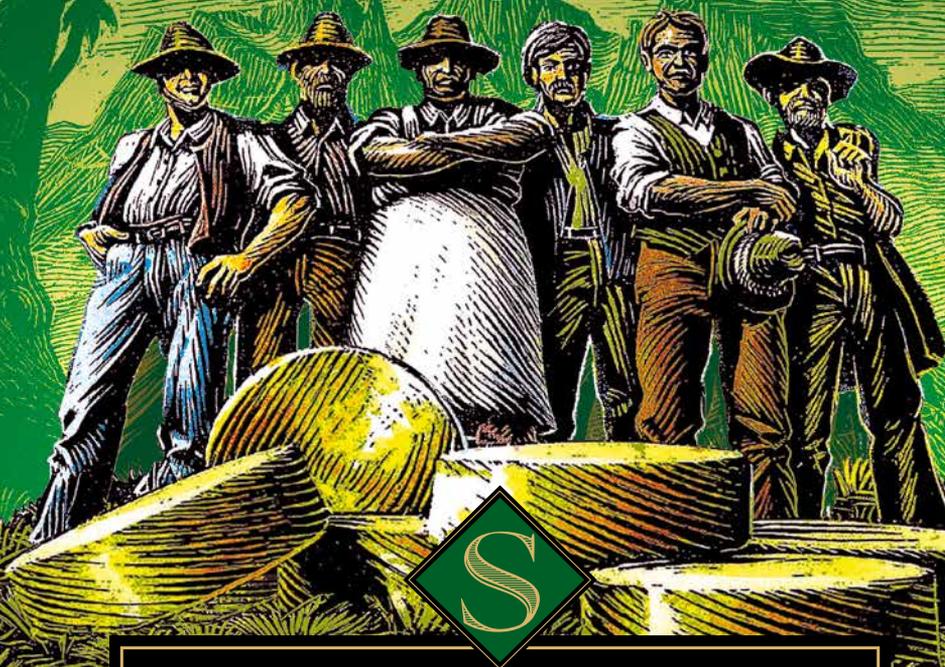




• TRADITION SEIT 1860 •



KÄSE REBELLEN

REINHEIT • ECHTHEIT • KÖSTLICHKEIT

Bio

Unser Geheimrezept

AUS BIO-BERGBAUERN-HEUMILCH
NACH ALTBEWÄHRTER,
BÄUERLICHER TRADITION



aus Heumilch g.t.S.



www.kaeserebellen.com



KÄSE REBELLEN

Was uns Käse Rebellen wichtig ist

- 100 % Bio-Bergbauern-Heumilch g.t.S.
 - Die silagefreie Fütterung
- Die Verbundenheit zu unseren Milchlieferanten
 - Das Wohl der Heumilchkühe
 - Die altbewährte, bäuerliche Tradition
- Die lange Naturreifung und sorgfältige Pflege
 - Die Mitgliedschaft in einem Bio-Anbauverband wie Naturland, Bioland oder Demeter



Wie aus einer Handvoll Bauern die Käse Rebellen wurden

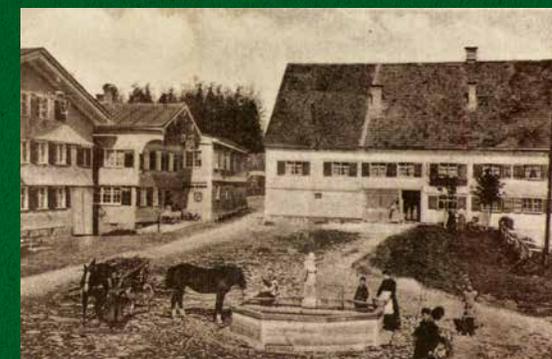
Bis Mitte des 19. Jahrhunderts herrschten die Bregenzerwälder Käsegrafen mit wirtschaftlichem Geschick über den heimischen Milchmarkt. Sie verdienten Unsummen mit Käselieferungen in die Lombardei, nach Venetien, in die Niederlande sowie nach Ungarn und Wien. Gleichzeitig knebelten sie die Bauern mit ihrer Marktmacht und Schuldscheinen. Dieses ausbeuterische Handeln der Bregenzerwälder Käsegrafen wollten sich die Urväter der Käse Rebellen nicht länger mit ansehen, das Milch- und Käsemonopol musste gebrochen werden: 1860 beschlossen vier Bauern in Sulzberg, ihre Milch eigenständig zu verarbeiten und verkästen diese im Keller des ortsansässigen „Gasthaus Bären“ (heute: „Alpenblick“). Im Laufe der Jahre wurden es mehr und mehr Bauern, sodass eine eigene Sennerei geschaffen werden musste. Am 24. März 1893 war es soweit. Die „Konkurrenz“ der Sennerei Sulzberg Dorf wurde gegründet und der Vertrag von 32 Bauern unterzeichnet. Mit der stetig zunehmenden Verarbeitungsmenge entschloss man sich 1953 zu einem Neubau. Bis zum heutigen Tag werden hier die Rebellenkäsesorten produziert.

2001 wurde das Sennereigebäude durch den Käsemeister Sepp Krönauer angepachtet, grundlegend umgebaut und erweitert. Durch den großen Erfolg der Rebellenkäsesorten wurden nach und nach mit weiteren Bauern aus der Alpenregion – wie dem Bregenzerwald, dem UNESCO-geschützten Biosphärenpark Großes Walsertal, Tirol und dem angrenzenden Allgäu – Liefervereinbarungen abgeschlossen. Zudem kamen weitere Sennereistandorte in Thüringerberg in Vorarlberg (2005), Zell am Ziller in Tirol (2016) und Reutte in Tirol (2019) hinzu. Die Reifung,

Pflege und Abpackung der Heumilchkäsespezialitäten erfolgen seit 2002 zentral in Steingaden.

Jetzt, über 160 Jahre später, gibt es bei uns keine Käsegrafen und keine Monopolisten mehr, gegen die wir uns auflehnen müssen. Damals wie heute ist es unser wichtigstes Anliegen, nur Produkte von allerhöchster Qualität zu liefern. Darum haben sich alle unsere Bauern dazu verpflichtet, ihre Kühe nach dem Heumilchregulativ ausschließlich silagefrei und ohne Gentechnik zu füttern, besonders auf artgerechte Tierhaltung zu achten und höchste Qualitätsstandards einzuhalten. So eint die Käse Rebellen von damals und heute unser Geheimrezept, nämlich die Herstellung aus 100 % Bergbauern-Heumilch und die Käsehandwerkskunst nach altbewährter, bäuerlicher Tradition.

Gasthaus Bären (um 1860)





TRADITION SEIT 1860



KÄSE REBELLEN

Bio Bergbauern-Heumilch DIE URSPRÜNGLICHSTE MILCH

100 % Bio-Bergbauern-Heumilch macht den Unterschied

Die Herstellung von Bio-Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Die Qualität der Bio-Heumilch fängt für uns bei der Fütterung der Kühe an. Seit Jahrhunderten erfolgt diese angepasst an den Lauf der Jahreszeiten: Im Sommer treiben unsere Bauern die Kühe auf die Weiden oder sie kommen zur Sommerfrische auf die Almen. Die Wiesen werden gemäht, das Gras wird getrocknet und das auf diese Weise gewonnene Heu in Scheunen für die kalte Jahreszeit gelagert.

Die Heuwirtschaft wirkt sich zudem positiv auf die Natur aus. Das Mähen und Weiden fördert die große Artenvielfalt.

Bergbauern - geschützt durch die EU

Unsere Bio-Bergbauern-Heumilch stammt aus Berggebieten! Dies sind EU-Fördergebiete (nach EU-Verordnung Nr. 1257/1999), in denen die Bodennutzung aus zwei Hauptgründen erheblich schwieriger ist: Zum einen durch eine extreme Höhenlage, die ungewöhnlich schwierige klimatische Verhältnisse zur Folge hat, da die Vegetationszeit verkürzt ist. Zum anderen durch eine starke Hangneigung, aufgrund derer besondere und kostspielige Maschinen oder Geräte eingesetzt werden müssen. Es handelt sich hierbei um Bezirke, Gemeinden oder Teilflächen einer Gemeinde, die von der Behörde offiziell eingestuft werden.



Abgrenzungskriterien für das Berggebiet sind:

- Mind. 700 m Seehöhe im Durchschnitt
- Mind. 18 % Hangneigung im Durchschnitt
- Mind. 500 m Seehöhe und 15 % Hangneigung

Die Vorteile der Heumilch:

- Artgemäße Fütterung im Jahresverlauf: Heumilchkühe bekommen frische Gräser und Kräuter im Sommer sowie Heu im Winter.
- Vergorene Futtermittel sind strengstens verboten.
- Zum Wohl der Tiere ist eine dauernde Anbindehaltung verboten. Für ausreichend Bewegung sorgen Laufställe, Auslauf oder die Weide.
- Die traditionelle Wirtschaftsweise der Heumilchbauern schützt die Umwelt und fördert die Artenvielfalt.
- Heumilch ist aufgrund ihrer hohen Qualität bestens für die Herstellung von Käsespezialitäten geeignet.
- Heumilch ist ohne Gentechnik und wird von unabhängigen Kontrollstellen zertifiziert.
- Die Heuwirtschaft wurde von der Europäischen Union mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet.



„Unser Ziel ist ein Geschmack, an den sich der Konsument gerne erinnert – rebellischer Geschmack eben.“

Sepp Krönauer

Sepp Krönauer,
Heumilchbauer, Käsermeister
und Inhaber der Käse Rebellen

Wenn man bedenkt,
dass nur noch weniger als 3 % des
gesamten Milchaufkommens in Europa silagefrei
gewonnen wird, dann ist unsere
Bio-Bergbauern-Heumilch
eine echte Rarität.



aus Heumilch g.t.S.





TRADITION SEIT 1860



KÄSE REBELLEN

Das Geheimnis von bestem **Bio** Käse

Heumilch Kuhwohl-Initiative



Artgemäßes Futter macht den Unterschied!

- Wiederkäuergerechtes Futter von Wiesen und Almen
- Getreidezukauf nur aus Europa



Persönliche Betreuung ist uns wichtig!

- Kleine, überschaubare Tierbestände - unsere Kühe haben Namen
- Angemessenes Stallklima mit frischer Luft und gemütlichem Liegeplatz für jede Kuh



Auslauf für Heumilchkühe!

- Bewegungsmöglichkeit für Heumilchkühe auf Wiesen, Weiden und Almen
- Ganzjährige Anbindehaltung ist verboten



Tiergesundheit halten wir hoch!

- Betreuung durch Vertragstierarzt verpflichtend
- Professionelle Betreuung für das Wohlergehen der Kühe



Frisches Wasser fürs Wohlbefinden!

- Frisches Wasser im Stall oder auf der Weide
- Gut erreichbar für die Tiere und in ausreichender Form vorhanden

Wir sind EMAS zertifiziert

Wir wollen dazu beitragen, die Erde für unsere Nachkommen lebenswert zu erhalten. Dafür werden wir entlang der gesamten Wertschöpfungskette und des Produktlebens noch mehr auf den Klimaschutz achten, Ressourcen sparen und Emissionen möglichst vermeiden. Um noch einen Schritt weiter zu gehen, haben wir uns dazu entsch-

den, in unserem Unternehmen neben der ISO 14001:2015 Zertifizierung auch das Umweltmanagementsystem EMAS für unsere Hauptstandorte einzuführen. Durch die Zertifizierung unseres Unternehmens können wir einen Beitrag zum Umweltschutz beitragen, Kosten sparen und gesellschaftliche Verantwortung zeigen. Zudem

stellen wir sicher, dass alle Umweltaspekte von Energieverbrauch bis zu Abfall und Emissionen rechtssicher und transparent umgesetzt werden. EMAS ist ein freiwilliges Instrument der Europäischen Union und ist für alle Branchen und Betriebsgrößen offen, deckt alle Anforderungen der DIN EN ISO 14001 ab und ist weltweit anwendbar.

Wir schwören seit jeher auf den reinen Geschmack der Bergbauern-Heumilch. Die besonderen Bergkräuter der Alpenflora verleihen unserem Käse das einzigartig rebellische Aroma. Außerdem können wir aufgrund der erstklassigen Qualität der Heumilch beim Käsen auf jegliche Zusatzstoffe und Konservierungsmittel verzichten und damit unsere Käse nach altbewährter, bäuerlicher Tradition herstellen.

Zuletzt wurden wir 2023 bei den World Cheese Awards, die im norwegischen Trondheim stattfanden, mit einmal Gold und zweimal Silber ausgezeichnet. Zudem erhielten wir bei der AMA Käsekaiser-Prämierung einen der begehrten Käsekaiser! Über einmal Bronze, einmal Silber und viermal Gold konnten wir uns bei der internationalen Käsiade 2023 in Hopfgarten freuen.

Die Zutaten für ein Käseerlebnis der besonderen Art sind:

- 100 % Bergbauern-Heumilch von Kühen, die nur mit bestem silagefreiem Futter gefüttert werden.
- Die schonende Herstellung der Käselaike mit dem Fachwissen der Mitarbeiter, die auf eine Tradition von über 160 Jahren zurückgreifen können.
- Die lange Naturreifung sowie die ständige und schonende Pflege der Käselaike.

Garantierte Qualität

Durch unsere langjährige Erfahrung und das Engagement unserer Mitarbeiter sowie die laufende Dokumentation und Überwachung aller Produkte und Arbeitsprozesse können wir unseren Kunden beste Qualität bieten. Unser Ziel ist es, mit unserem durchgängigen Qualitäts-Managementsystem inklusive HACCP-Konzept vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt den höchsten Qualitätsanforderungen zu entsprechen. Derzeit sind wir IFS zertifiziert. Ein Anspruch, durch den alle profitieren: Ihre Käsetheke und damit kulinarisch jeder einzelne Kunde.

Uralte Rezepturen – modernste Technik

So uralt die Rezepturen sind, so modern sind unsere technischen Einrichtungen. Wir legen nicht nur Wert auf einen hohen Standard bei den Produktionsprozessen, sondern investieren auch in modernste Transport- und Lagertechnik. Seit dem Jahr 2008 wurden in Steingaden Käsereifelager mit einer Kapazität von etwa 200.000 Laiben Schnitt- und Hartkäse geschaffen.

Internationale Erfolge bestätigen einmaligen Käsegeschmack

Wir nehmen an vielen Käsewettbewerben teil – zahlreiche Preise zeugen von einer einzigartigen Qualität.



IFS garantiert die strenge Einhaltung der Kriterien bei Rohstoffauswahl, Hygiene, Produkt- und Servicestandards.

Unsere Berg-Sennerei auf einen Blick:

- Milchlieferanten: ca. 120 Bio-Heumilchbergbauern.
- verarbeitete Jahresmilchmenge: ca. 15 Mio. kg Bio-Bergbauern-Heumilch.
- Heumilch Produkte: Hart-, Schnitt- und Weichkäse in Bergbauern-Heumilch-Qualität.



aus Heumilch g.t.S.





• TRADITION SEIT 1860 •



KÄSE REBELLEN

Rebellischer Geschmack

UNSERE VIELFALT AUS
Bio BERGBAUERN-HEUMILCH

Unsere natürlich-innovativen Premium-Käsespezialitäten entsprechen strengsten Qualitätsstandards.



Die Traditions Rebellen

Bio Bergblumen Rebell

Der cremig-kraftige mit der dunklen Blumenrinde

Das Duftbild ist geprägt von mildem Sauerrahm bis hin zu röstigen Malznoten. Sein cremig-kraftiger Teig eröffnet mit zartbitterer Schokolade und dunklem Karamell ein weiteres Aromenspektrum – gespickt von salzigen Noten. Seine dunkle Rinde mit Bergblumen und Pflanzenkohle machen diesen Käse so unverwechselbar.



• Hartkäse
• 51% Fett i.Tr.
• Art.-Nr. 37554
1/2 Laib à 3kg



Silber bei den World Cheese Awards 2023 in Trondheim/Norwegen

Bio Berg Rebell

Der urige Bergkäse der Rebellen

Idyllische Bergwelt trifft exotische Früchte: Ananas, Maracuja, Honig und Malz prägen das Duftbild. Der kompakteremige Teig zerfällt locker am Gaumen. Zunehmend röstig zeigen sich hier die Aromen mit Malz, Biskuit und Bitterschokolade.

• Hartkäse
• 50% Fett i.Tr.
• Art.-Nr. 38004
1/2 Laib à 3kg



aus Heumilch g.t.S.





TRADITION SEIT 1860



KÄSE REBELLEN

Bio Wiesen Rebell

Der G'schmackige aus der Bergsennerei

Bei diesem milden, feinrahmigen Schnittkäse kommen die Aromastoffe von unterschiedlichen Pflanzen der saftigen Wiesen hervorragend zur Geltung. Seine Reinheit und die goldgelbe, zarte Konsistenz bringen auch dem kritischsten Gaumen vollendeten Käsegenuss. Dazu verweisen rahmige Noten und helles Karamell auf den Rohstoff Bio-Bergbauern-Heumilch. Die Oberfläche ist mit feinsten Wiesenkräutern umhüllt.



• Schnittkäse
• Rahmstufe
• Art.-Nr. 38604
1/2 Laib à 3 kg

Bio Fitness Rebell

Leichtigkeit & rebellischer Geschmack

Dieser Käse besticht durch seinen animierenden Duft nach Blumenwiese, zitronigen Noten und Joghurt. Am Gaumen ist der cremig-kompakte Teig hellaromatisch und dezent, dazu paaren sich Anklänge von frischer Milch, Sauerrahm und etwas Walnuss.



• Schnittkäse, fettreduziert
• 35 % Fett i. Tr.
• Art.-Nr. 38204
1/2 Laib à 3 kg

Bio Scheunen Rebell

Der Rahmige aus der Bergsennerei

Der Duft einer saftigen Ananas wird von Honig, Rahm und hellem Karamell umspielt. Am Gaumen bilden Kaffee, Bitterschokolade und Röstzwiebeln die dunkelaromatische Fortsetzung. Durch den kompakten, zart schmelzenden Teig blitzen im Abgang freche, salzige Momente hervor.



• Schnittkäse
• Rahmstufe
• Art.-Nr. 38154
1/2 Laib à 3 kg

Bio Heublumen Rebell

Umhüllt von frisch-duftenden Heublumen

Im Duft senden Honig, Blütenaromen und Jungholz einen Gruß von der Alpenwiese. Dazu verweisen rahmige Noten und helles Karamell auf den Rohstoff Bio-Bergbauern-Heumilch. Der cremig-geschmeidige Teig schmilzt wunderbar. Ein gewinnender Käse, ganz nah seiner Herkunft.



• Schnittkäse
• Rahmstufe
• Art.-Nr. 37954
1/2 Laib à 3 kg



aus Heumilch g.t.S.





KÄSE REBELLEN

Rebellen mit Zutaten

Bio Senf Rebell

Mit gelbem Senf verfeinert

Feinste, gelbe Senfkörner werden im cremig-weichen Käseteig verarbeitet. Sein Aussehen wird durch die gleichmäßige Verteilung der Körner an der Schnittfläche bestimmt. Der Geschmack von Sauerrahm sowie deftige Noten von gekochtem Kohl und Aromen von nussig-mildem Senf zergehen im zart schmelzenden Schnittkäse und lösen sich bekömmlich am Gaumen.



• Schnittkäse
• Rahmstufe
• Art.-Nr. 37604
1/2 Laib à 3 kg

Bio Holunder Rebell

Mit frischem Joghurt und Holunderblütensaft

Holunderblütensirup, Blumenwiese und Honig kennzeichnen diesen ungemein floralwürzigen Käse. Wunderbar cremig schmiegt er sich an den Gaumen. Dazu öffnen sich Aromen von Dörrobst, Maracuja, Holunder und dunklem Karamell – aufgefrischt von dezenten Zitrusnoten.



• Schnittkäse
• Rahmstufe
• Art.-Nr. 38404
1/2 Laib à 3 kg

Bio Vulkan Rebell

Mit Schwarzkümmel, Pfeffer und Chili affiniert

Den Namen verdankt dieser Käse seiner Optik. Das satte Orange und der cremige Käseteig im Inneren erinnern an das heiße Magma. Die unregelmäßige, grobe und dunkle Oberfläche mit leicht scharfen Noten macht das Farbenspiel des Vulkans perfekt. Die feine Schärfe löst sich aber im cremig-weichen Käseteig verblüffend schnell auf. Ein echter Blickfang für jede Käsetheke.



• Schnittkäse
• Rahmstufe
• Art.-Nr. 37804
1/2 Laib à 3 kg

Bio Chili Rebell

Mit scharfem Chili im Käse und auf der Rinde

Das vielschichtige Duftspiel aus Paprika, Honig und Sauerrahm macht neugierig. Am Gaumen erfüllt sich die Bezeichnung des Käses durch Geschmack und Schärfe der Chili, begleitet von rauchigen und rahmigen Noten – charmant eingebettet in den cremigweichen Teig des Käses. Der intensive Chiligeschmack wird durch die vielen feinen Chilistücke auf der Rinde verstärkt.



• Schnittkäse
• Rahmstufe
• Art.-Nr. 38554
1/2 Laib à 3 kg



aus Heumilch g.t.S.





KÄSE REBELLEN

Bio Pfeffer Rebell

Mit grünen, roten und schwarzen Pfefferkörnern

Der Name dieses Käses spiegelt sich im intensiven Pfefferaroma wider. Untermalt wird dieses von Rahm, Honig und Blumenwiese. Am Gaumen verschmilzt der cremigweiche Teig des Käses perfekt mit einer intensiven Würze aus grünem Pfeffer, Oliven und Schwarzbrot.



• Schnittkäse
• Rahmstufe
• Art.-Nr. 38504
1/2 Laib à 3 kg



Bio Rübli Rebell

Mit frischem Joghurt und Karottensaft

Das satte Orange des Käses kündigt an, was er im Duft mit Aromen von Karotte, Dörrobst, Banane und hellem Karamell erfüllt. Der geschmackliche Facettenreichtum dieses Käses wird am Gaumen durch Rahm, Schwarzbrot und Maroni fortgesetzt und mit cremigweichem Mundgefühl vollendet.

• Schnittkäse
• Rahmstufe
• Art.-Nr. 38304
1/2 Laib à 3 kg

Cremige Weichkäse

Bio Weißer Rebell

Der mild-cremige Käsegenuss

Einladender Duft nach Pilzen, Moos, Blumenkohl, Buttermilch und geröstetem Weißbrot. In das cremig-weiche Mundgefühl stimmen Aromen von Rahm, Haselnuss und wiederum Pilzen ein. Attraktiv-salzige Noten verleihen diesem verführerischen Käse zusätzlichen Reiz.



• Weichkäse
• Rahmstufe
• Art.-Nr. 39800
1 Stück/Karton à 1,1 kg



Bio Roter Rebell

Der kräftig-cremige Käsegenuss

Dieser besondere Weichkäse duftet einladend nach Pilzen, Rahm und Karamell; seine gelbrötliche Rinde gibt ihm seinen Namen. Das Mundgefühl ist zart schmelzend und seidig. In dem wunderbar zerfließenden, seidigen Teig ist eine spannende Säure-Salz-Komponente verwoben, die auch den Abgang bestimmt.

• Weichkäse
• Rahmstufe
• Art.-Nr. 39805
1 Stück/Karton à 1,1 kg



aus Heumilch g.t.S.





• TRADITION SEIT 1860 •



KÄSE REBELLEN

Sennerei Spezialitäten

Bio Sennerei Bergkäse

4, 6 und 12 Monate gereift

Der Teig ist geschmeidig und matt bis glänzend, elfenbeinfarbig oder hellgelb und hat kleine, runde, gleichmäßig verteilte Löcher.

Der Geschmack ist je nach Reifegrad aromatisch, feinwürzig bis pikant und von der besonderen Alpenflora beeinflusst.



Bio Emmentaler

Lang bewährt, klassisch gut

Fruchtig-pflanzlicher Duft nach Ananas, Blumenwiese und Jungholz. Der geschmeidig-mürbe Teig eröffnet rahmige Aromen sowie Noten von Walnuss, grüner Banane und Kakao. Ein eher milder Käse, der für seine Noblesse und subtile Vielschichtigkeit geschätzt wird.

Bio Heumilch Butter

Traditionell aus Sauerrahm

Mit erfrischendem Duft nach Sauerrahm verrät diese Butter ihren Rohstoff. Auch Noten von Rahm, Blumenwiese und Jungholz kommen hinzu. Rahm und Buttermilch bilden am Gaumen die prominentesten Komponenten. Musterhaft glatte und seidige Textur, welche sich zudem als zart schmelzend erweist. Die leichte Säure ist ebenfalls erfreulich produkttypisch.



• Sauerrahmbutter
• mind. 82 % Fett
• Art.-Nr. 45159
• 8 Stück/Karton à 200 g

Die Saison Rebellen

Bio Bärlauch Rebell

Der frühlingsfrische Käsegenuss

Durch diesen Käse spricht der Frühling: Bärlauch, wie frisch gepflückt, Jungholz und Rahm bilden die stimmige Ergänzung. Gleichermassen erfrischend zeigt sich das Geschmacksbild. Zum cremig-elastischen Teig des Käses bilden würzige, florale Noten einen schönen Kontrapunkt.



• Schnittkäse
• Rahmstufe
• Art.-Nr. 38254
1/2 Laib à 3 kg

Bio Weißer Bärlauch Rebell

Die frische Käseverführung

Der Duft des Käses wird durch Bärlauch bestimmt, dazu gesellen sich Noten von Moos und Rahm. In das weich-geschmeidige Mundgefühl stimmen Aromen von Pilzen und geröstetem Weißbrot ein.



aus Heumilch g.t.S.





• TRADITION SEIT 1860 •



KÄSE REBELLEN

Bio Sommer Rebell

Mit Tomaten und Basilikum verfeinert

Feinste Tomaten und Basilikum, welche im geschmeidig-cremigen Teig verarbeitet sind, ziehen sich durch Geschmack und Aussehen. Dem feinsäuerlichen Duft nach Buttermilch folgt ein vielfältiges Arrangement von würziger Blumenwiese über deftige Anflüge von gekochtem Kohl und Sellerie bis hin zu animierender Maracuja und hellem Karamell.



ERHÄLTlich VON
KW 17 BIS 34

- Schnittkäse
- Rahmstufe
- Art.-Nr. 37904
- 1/2 Laib à 3 kg

Bio Nuss Rebell

Das nussige Käseerlebnis

Das Bukett aus Walnuss, Lebkuchen, Vanille und Rahm schmeichelt der Nase. Dieser Käse fühlt sich cremig und weich am Gaumen an und entfaltet dabei einen zarten Süßschmelz. Die Aromen des Dufts kehren nahezu identisch wieder und unterstreichen das harmonische Geschmacksbild.



ERHÄLTlich VON
KW 40 BIS 8

- Schnittkäse
- Rahmstufe
- Art.-Nr. 38354
- 1/2 Laib à 3 kg

Bio Kürbiskern Rebell

Mit Kürbiskernen verfeinert

Echte Kürbiskerne stellen die ideale Zutat für diesen Herbst-Käse dar. Das Aroma der Kürbiskerne und die geschmeidige Konsistenz des Käseteigs ergeben ein vollendetes Geschmacksbild. Der milde Duft nach Nuss rundet unser Saisonschmankerl perfekt ab.



ERHÄLTlich VON
KW 32 BIS 46

- Schnittkäse
- Rahmstufe
- Art.-Nr. 37854
- 1/2 Laib à 3 kg

Bio Weißer Walnuss Rebell

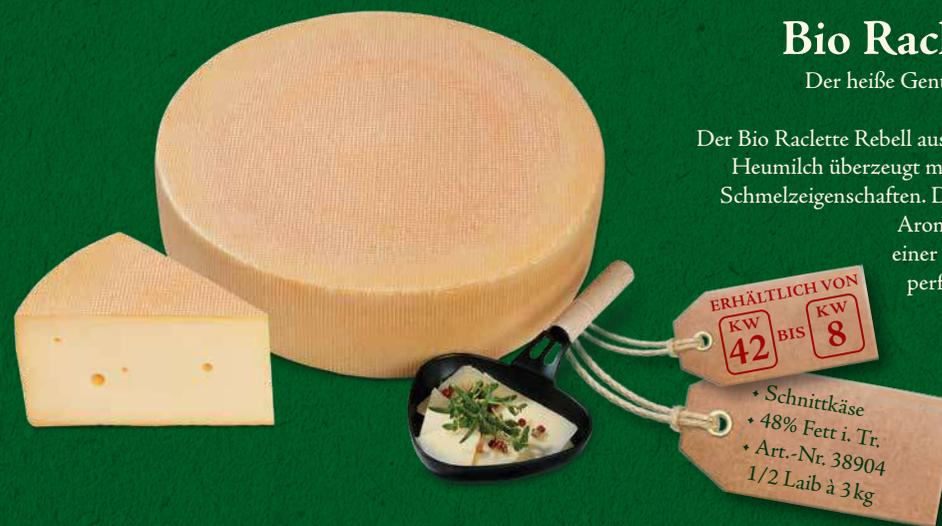
Die knackig-nussige Käseverführung

Mit unverkennbarem Duft nach frischen Pilzen sowie dezenten Anklängen von Ammoniak ist unser Bio Weißer Walnuss Rebell ein typischer Vertreter für diese Käsesorte. Frischer Rahm und Sauerrahm treten am Gaumen hervor und suggerieren eine feinsäuerliche Note. Die knackigen Walnüsse verleihen diesem verführerischen Käse einen zusätzlichen Reiz.



ERHÄLTlich VON
KW 34 BIS 8

- Weichkäse
- Rahmstufe
- Art.-Nr. 39815
- 1 Stück/Karton à 1,1 kg



ERHÄLTlich VON
KW 42 BIS 8

- Schnittkäse
- 48% Fett i. Tr.
- Art.-Nr. 38904
- 1/2 Laib à 3 kg

Bio Raclette Rebell

Der heiße Genuss von den Käseebellen

Der Bio Raclette Rebell aus 100 % Bio-Bergbauern-Heumilch überzeugt mit seinen hervorragenden Schmelzeigenschaften. Der cremige Teig entfaltet Aromen aus hellem Malz und einer kecken Salzigkeit und ist perfekt für die warme Küche geeignet.



aus Heumilch g.t.S.



Rebellische Vielfalt auf einen Blick

Art-Nr.	Artikelbezeichnung	Produktgruppe	Fett	ca. Reifezeit	ca. Stück-Gewicht	Verpackungs-einheit
---------	--------------------	---------------	------	---------------	-------------------	---------------------

Die Traditions Rebellen

	38004	Bio Berg Rebell	Hartkäse	50 % i. Tr.	5 Monate	3 kg	ein halber Laib
	37554	Bio Berglumen Rebell	Hartkäse	51 % i. Tr.	6 Monate	3 kg	ein halber Laib
	38604	Bio Wiesen Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	50 Tage	3 kg	ein halber Laib
	38154	Bio Scheunen Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	50 Tage	3 kg	ein halber Laib
	38204	Bio Fitness Rebell	Schnittkäse, fettreduziert	35 % i. Tr.	70 Tage	3 kg	ein halber Laib
	37954	Bio Heublumen Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	4 Monate	3 kg	ein halber Laib

Rebellen mit Zutaten

	37604	Bio Senf Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	50 Tage	3 kg	ein halber Laib
	37804	Bio Vulkan Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	50 Tage	3 kg	ein halber Laib
	38404	Bio Holunder Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	50 Tage	3 kg	ein halber Laib
	38554	Bio Chili Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	70 Tage	3 kg	ein halber Laib
	38504	Bio Pfeffer Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	70 Tage	3 kg	ein halber Laib
	38304	Bio Rübli Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	50 Tage	3 kg	ein halber Laib

Cremiger Weichkäse

	39800	Bio Weißer Rebell	Weichkäse	Rahmstufe	10 Tage	1,1 kg	1 Stück im Karton
	39805	Bio Roter Rebell	Weichkäse	Rahmstufe	10 Tage	1,1 kg	1 Stück im Karton

Art-Nr.	Artikelbezeichnung	Produktgruppe	Fett	ca. Reifezeit	ca. Stück-Gewicht	Verpackungs-einheit
---------	--------------------	---------------	------	---------------	-------------------	---------------------

Sennerei Spezialitäten

	39017	Bio Sennerei Bergkäse	Hartkäse	50 % i. Tr.	4 Monate	3,5 kg	2 Stück im Karton
	39117	Bio Sennerei Bergkäse	Hartkäse	50 % i. Tr.	6 Monate	3,5 kg	2 Stück im Karton
	39318	Bio Sennerei Bergkäse	Hartkäse	50 % i. Tr.	12 Monate	1,75 kg	4 Stück im Karton
	39946	Bio Emmentaler	Hartkäse	Rahmstufe	3 Monate	2,5 kg	1/32 Laib
	45159	Bio Heumilch Butter	Sauerrahmbutter	mind. 82%	-	200 g	8 Stück im Karton

Die Saison Rebellen

	38254	Bio Bärlauch Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	70 Tage	3 kg	ein halber Laib
	39810	Bio Weißer Bärlauch Rebell	Weichkäse	Rahmstufe	10 Tage	1,1 kg	1 Stück im Karton
	37904	Bio Sommer Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	50 Tage	3 kg	ein halber Laib
	37854	Bio Kürbiskern Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	70 Tage	3 kg	ein halber Laib
	39815	Bio Weißer Walnuss Rebell	Weichkäse	Rahmstufe	10 Tage	1,1 kg	1 Stück im Karton
	38354	Bio Nuss Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	70 Tage	3 kg	ein halber Laib
	38904	Bio Raclette Rebell	Schnittkäse	48 % i. Tr.	5 Monate	3 kg	ein halber Laib



aus Heumilch g.t.S.





• TRADITION SEIT 1860 •



KÄSE REBELLEN

Wenn Sie sich für unsere Rebellen interessieren, finden Sie hier die richtigen Ansprechpartner:

Geschäftsleitung:



„Mir haben es die knackigen Walnussstücke im Bio Nuss Rebell angetan.“

Kerstin Kortas
Gebietsleiterin Deutschland Mitte
Fon: +49(0)2801 90924
mobil: +49(0)160 96385828
k.kortas@kaeserebellen.com



„Der Bio Bärlauch Rebell erinnert mich an einen erfrischenden Frühlingstag.“

Brigitte Fink
Gebietsleiterin Deutschland Südwest
Fon: +49 (0)8862 9801-44 | Fax: -81
mobil: +49(0)160 90886824
b.fink@kaeserebellen.com



„Ich liebe den Bio Fitness Rebell, weil man trotz wenig Fett nicht auf den Geschmack verzichten muss.“

Antje Reichel
Gebietsleiterin Deutschland Nord,
Diplom Käsesommelière
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -81
mobil: +49(0)171 7139316
a.reichel@kaeserebellen.com



„Der frische Geschmack nach Rahm und Buttermilch gefällt mir bei unserer zart schmelzenden Bio Heumilch Butter besonders.“

Manuela Müller
Gebietsleiterin Deutschland Nordost
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -81
mobil: +49(0)160 93775964
m.mueller@kaeserebellen.com



„Beim Bio Wiesen Rebell spricht mich der Duft nach frischen Wiesenkräutern an.“

Sepp Krönauer
Heumilchbauer, Käsermeister und Inhaber
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -55
sekretariat@kaeserebellen.com



„Die nussig-milden Aromen der gelben Senfkörner in Kombination mit dem cremig-weichen Käse schmecken einfach köstlich.“

Katharina Übelhör
Inhaberin, Zertifizierte Käsesommelière
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -81
k.ueelhoer@kaeserebellen.com



„Die Kombination von cremigem Käse und leicht scharfer Rinde macht den Vulkan Rebell zu meinem Favoriten.“

Andreas Krönauer
Inhaber
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -55
a.kroenauer@kaeserebellen.com



„Der Bio Pfeffer Rebell stellt für mich ein perfektes Zusammenspiel von würzigem Pfeffer und cremigem Käse dar.“

Andreas Geisler
Geschäftsführer
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -55
sekretariat@kaeserebellen.com



„Der Sommer Rebell erinnert mich an laue Abende in mediterranem Klima.“

Sandra Dahl-Schaurer
Gebietsleiterin Deutschland Süd,
Diplom Käsesommelière
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -81
mobil: +49(0)151 17050377
s.dahl-schaurer@kaeserebellen.com



„Es ist der typisch nussige Geschmack, der mir beim Bio Emmentaler imponiert.“

Christian Schmoll
Gebietsleiter Österreich
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -81
mobil: +43(0)664 1030551
c.schmoll@kaeserebellen.com



„Beim Bio Roten Rebell werde ich schwach, weil er durch die Rotkultur besonders kräftig schmeckt.“

Florian Fliegner
Verkauf, Innendienst
Fon: +49(0)8862 9801-28 | Fax: -58
f.fliegner@kaeserebellen.com



„Der feine Karottengeschmack im cremigen Käseteig des Rübli Rebells fasziniert mich immer wieder.“

Daniela Lenkewitz
Verkauf, Innendienst
Fon: +49(0)8862 9801-18 | Fax: -58
d.lenkewitz@kaeserebellen.com

Betriebsleitung:

Verkaufs-Team:

Marketing:



„Die bunte Vielfalt an Almb Blüten begeistert mich beim Bio Heublumen Rebell am meisten.“

Tobias Zuchtriegel
Betriebsleiter
mobil: +49(0)171 6710257
t.zuchtriegel@kaeserebellen.at



„Ich bin ein Freund vom klassischen Bergkäse, besonders schlägt mein Herz aber für den Langgereiften.“

Josef Eisenmann
Vertriebsleiter
Fon: +49(0)8862 9801-18 | Fax: -81
mobil: +43(0)664 1812233
j.eisenmann@kaeserebellen.com



„Das Würzige beim Bio Berg Rebell trifft genau meinen Geschmack.“

Johannes Bauer
Verkaufsleiter
Fon: +49(0)8862 9801-18 | Fax: -58
mobil: +43(0)664 4272747
j.bauer@kaeserebellen.com



„Ich stehe auf den Bio Chili Rebell, weil es mir nicht scharf genug sein kann.“

Maria Köpf
Verkaufsleiterin, Innendienst
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -81
verkauf@kaeserebellen.com



„Wenn ich Kürbis höre, denke ich automatisch an den Herbst. Seine Kerne passen einfach super zu unserem Käse“

Matthias Köpf
Marketingleiter, Zertifizierter Käsesommelier
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -54
marketing@kaeserebellen.com



„Holunderblütensaft und Joghurt harmonieren beim Bio Holunder Rebell für mich ideal.“

Daniel Keller
Marketing
Fon: +49 (0)8862 9801-44 | Fax: -54
info@kaeserebellen.com



aus Heumilch g.t.S.





Sind Sie bereit für eine Rebellion in der **Bio** Käsetheke?

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Hier werden unsere Spezialitäten produziert:

- Sulzberger Käsebellensennerei GmbH
Dorf 2 • A-6934 Sulzberg
- Sennerei Sulzberg
- Sennerei Zell am Ziller
- Sennerei Thüringerberg
- Sennerei Reutte

Bio-Kontrollnummer: AT-BIO-501 / SLK GesmbH, Salzburg

Hier werden sie gereift, verpackt und versendet:

Käsebellensennerei GmbH
Auerbergstraße 8 • D-86989 Steingaden
Tel.: +49(0)8862.9801-44 • Fax: +49(0)8862.9801-81
E-Mail: verkauf@kaeserebellensennerei.com

Bio-Kontrollnummer: DE-ÖKO-001 / Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH, Nürnberg



aus Heumilch g.t.S.



www.kaeserebellensennerei.com