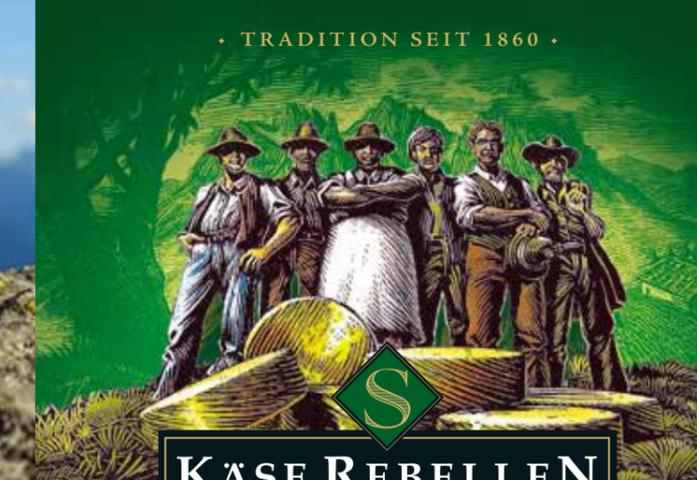




KÄSE REBELLEN



KÄSE REBELLEN

REINHEIT • ECHTHEIT • KÖSTLICHKEIT



Hier werden unsere Spezialitäten produziert:

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

Hier werden sie gereift, verpackt und versendet:

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

Unsere Geschichte

- 1860** Vier Bauern verkäsen ihre Milch im Keller des Gasthauses Bären
- 1893** 32 Milchbauern gründen die „Sennerei-concurrenz“ Sulzberg Dorf
- 1953** Inbetriebnahme des heutigen Sennereigebäudes in Sulzberg
- 2001** Übernahme der Sennerei Sulzberg durch Sepp Krönauer
- 2005** Pacht der Sennerei Thüringerberg
- 2008** Bau des Käsereifelagers in Steingaden
- 2016** Pacht der Sennerei Zell am Ziller
- 2017** Erweiterung des Käsereifelagers in Steingaden
- 2019** Übernahme der Sennerei Reutte

Bergbauern-Heumilch

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 Berggebiete sind:

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

Uns ist wichtig:

- 100% 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 Herstellung ohne Gentechnik

Natur pur!

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 Weide.
- Die traditionelle Wirtschaftsweise der Heumilchbauern schützt die Umwelt und fördert die Artenvielfalt.
- Heumilch ist aufgrund ihrer hohen Qualität ideal 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.

Das Geheimnis von bestem Käse

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.

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.

„Mit unseren Bergbauern-Heumilch-Produkten stehen wir für Käsetradition. Dazu zählt für mich, die ursprüngliche Wirtschaftsweise der hiesigen Heumilchbauern zu erhalten und den Konsumenten natürliche, innovative Premium-Käsespezialitäten ohne Zusatzstoffe anzubieten.“

Sepp Krönauer

Sepp Krönauer,
 Heumilchbauer, Käsemeister
 und Inhaber der Käse Rebellen



aus Heumilch g.t.S.



www.kaeserebellen.com

aus Heumilch g.t.S.



Auflage Januar 2023

aus Heumilch g.t.S.



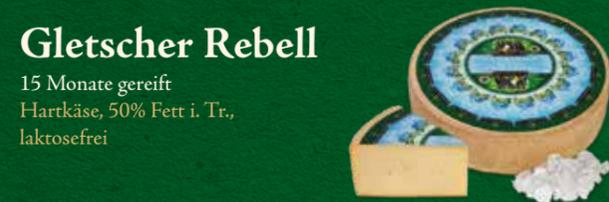
aus Heumilch g.t.S.



Die Traditions Rebellen

Gletscher Rebell

15 Monate gereift
Hartkäse, 50% Fett i. Tr.,
laktosefrei



Bergblumen Rebell

Der cremig-kraftige mit
der dunklen Blumenrinde
Hartkäse, 51% Fett i. Tr.,
laktosefrei



Berg Rebell

Der urige Bergkäse der Rebellen
Hartkäse, 50% Fett i. Tr.,
laktosefrei



Höhlen Rebell

Ein starkes Stück für Genießer
Hartkäse, 50% Fett i. Tr.,
laktosefrei

Alpen Rebell

Der G'schmackige aus der Bergsennerei
Schnittkäse, 48% Fett i. Tr.,
laktosefrei



aus Heumilch g.t.S.



BERG
BAUERN

Heumilch



Fitness Rebell

Leichtigkeit & rebellischer Geschmack
Schnittkäse, fettreduziert
35% Fett i. Tr., laktosefrei

Rotwein Rebell

Der Milde mit der feinen Rotweinnote
Schnittkäse, 48% Fett i. Tr.,
laktosefrei



Räucher Rebell

Schonend über Buchenholz geräuchert
Schnittkäse, 48% Fett i. Tr.,
laktosefrei



Heublumen Rebell

Umhüllt von frisch-duftenden Heublumen
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei



Holzer Rebell

Mit feinsten Holzrinde
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei



Rahm Rebell

Der sahnig, milde Rebell
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei



Rebellen mit Zutaten

Vulkan Rebell

Mit Schwarzkümmel,
Pfeffer und Chili affiniert
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Pfeffer Rebell

Mit grünen & roten Pfefferkörnern
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Bergkräuter Rebell

Mit feinen Bergkräutern
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Paprika Rebell

Mit roter und grüner Paprika
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Chili Rebell

Mit scharfem Chili im Käse
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Holunder Rebell

Mit frischem Joghurt und Holunderblütensaft
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



aus Heumilch g.t.S.



BERG
BAUERN

Heumilch



Rübli Rebell

Mit frischem Joghurt
und Karottensaft
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei



Senf Rebell

Mit gelbem Senf verfeinert
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei



Cremiger Weichkäse



Weißer Rebell

Der mild-cremige Käsegenuss
Weichkäse, Rahmstufe,
laktosefrei

Roter Rebell

Der kräftig-cremige Käsegenuss
Weichkäse, Rahmstufe,
laktosefrei



Heumilch Camembert

Der cremig-feine Käsegenuss
Weichkäse, Rahmstufe,
laktosefrei

aus Heumilch g.t.S.



BERG
BAUERN

Heumilch

Sennerei Spezialitäten

Sennerei-Bergkäse

4, 6, 12 und 18 Monate gereift
Hartkäse,
50% Fett i. Tr.,
laktosefrei



Heumilchbutter

2,5 kg-Block
oder 8 Stück à 200 g im Karton
Traditionell aus Sauerrahm, 82% Fett

Die Saison Rebellen



Bärlauch Rebell

Der frühlingsfrische Käsegenuss
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Weißer Bärlauch Rebell

Die frische Käseverführung
Weichkäse, Rahmstufe, laktosefrei

Sommer Rebell

Mit Tomaten und Basilikum verfeinert
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei



Kürbiskern Rebell

Mit Kürbiskernen verfeinert
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei

Weißer Walnuss Rebell

Die knackig-nussige Käseverführung
Weichkäse, Rahmstufe,
laktosefrei



Nuss Rebell

Das knackig-nussige Käseerlebnis
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei

Raclette Rebell

Der heiße Genuss von den Käse Rebellen
Schnittkäse, 48% Fett i. Tr., laktosefrei



aus Heumilch g.t.S.



BERG
BAUERN

Heumilch