



©Käse Rebellen

Mit den Bärlauch Rebellen der Käse Rebellen den Frühling genießen

Mit den saisonalen Heumilch-Käsespezialitäten „Bärlauch Rebell“ und „Weißer Bärlauch Rebell“ hält der Frühling Einzug in die Käsetheken.

Ab Kalenderwoche 6/24 dürfen sich Käseliebhaber wieder auf zwei saisonale Leckerbissen der Käse Rebellen in den Käsetheken freuen. Ab diesem Zeitpunkt sind sowohl der beliebte „Bärlauch Rebell“ als auch der „Weißer Bärlauch Rebell“ wieder im Handel erhältlich. Der Schnittkäse und der Weichkäse in Rahmstufenqualität werden ausschließlich aus 100 Prozent Bergbauern-Heumilch hergestellt. Feinster Bärlauch verleiht den laktosefreien Käsen ihren charakteristisch würzig-pikanten Geschmack.

Bärlauch Rebell – der frühlingshafte Käsegenuss

Dieser Weichkäse verkündet den Frühling auf seine einzigartige Weise: Frischer Bärlauch, Jungholz und Rahm vereinen sich zu einer besonders harmonischen Komposition. Das Geschmacksprofil präsentiert sich gleichermaßen erfrischend, wobei würzige und florale Nuancen einen ansprechenden Kontrast zum cremig-elastischen Teig des Käses bilden.

Jetzt auch als Scheibenware!

Neu! Der beliebte Bärlauch Rebell ist nun auch bis Ende Juni als Scheibenware erhältlich. In der 125 Gramm Packung lässt sich dieser Frühlingskäse nun besonders elegant Scheibe für Scheibe genießen.

Auf einen Blick

Produktname: Bärlauch Rebell
Hersteller/Marke: Käse Rebellen
Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser
Markteinführung: Oktober 2004

Liefereinheit an Handel: 1/2 Laib à 3 kg, Scheibenware 125g / 10 Stück im Karton
Sonstiges: Schnittkäse, laktosefrei, Rahmstufe – Reifezeit: ca. 70 Tage
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, 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-vielfalt/saison-rebellen/baerlauch-rebell>

<https://www.kaeserebellen.com/produkte/rebellische-vielfalt/saison-rebellen-1/baerlauch-rebell-1>

Von KW 6/24 bis KW 26/24 ist der Bärlauch Rebell im Handel verfügbar.

Weißer Bärlauch Rebell – die frische Käseverführung

Das Gesamtbild des Weichkäses wird vom Duft des Bärlauchs geprägt, begleitet von Nuancen von Moos und Rahm. Beim zarten Mundgefühl kommen zusätzlich Aromen von Pilzen und geröstetem Weißbrot harmonisch zur Geltung.

Auf einen Blick

Produktname: 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% 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-vielfalt/saison-rebellen/weisser-baerlauch-rebell>

Von KW 6/24 bis KW 36/24 ist der Weiße Bärlauch Rebell im Handel verfügbar.



©Käserebellen

Mit den Bio Bärlauch Rebellen der Käserebellen den Frühling genießen

Wieder bereit für die Käsetheken: Mit den saisonalen Heumilch-Käsespezialitäten „Bio Bärlauch Rebell“ und „Bio Weißer Bärlauch Rebell“ beginnt der kulinarische Käse-Frühling.

Ab Kalenderwoche 6/24 dürfen sich Käseliebhaber wieder auf zwei saisonale Leckerbissen der Käserebellen in den Käsetheken freuen. Ab diesem Zeitpunkt sind sowohl der beliebte „Bio Bärlauch Rebell“ als auch der „Bio Weißer Bärlauch Rebell“ wieder im Handel erhältlich. Der Schnittkäse und der Weichkäse in Rahmstufenqualität werden ausschließlich aus 100 Prozent Bio-Bergbauern-Heumilch hergestellt. Feinster Bio-Bärlauch verleiht den laktosefreien Käsen ihren charakteristisch würzig-pikanten Geschmack.

Bio Bärlauch Rebell – der frühlingshafte Käsegenuss

Dieser Schnittkäse verkündet den Frühling auf seine einzigartige Weise: Frischer Bärlauch, Jungholz und Rahm vereinen sich zu einer besonders harmonischen Komposition. Das Geschmacksprofil präsentiert sich als gleichermaßen erfrischend, wobei würzige und florale Nuancen einen ansprechenden Kontrast zum cremig-elastischen Teig des Käses bilden.

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 6/24 bis KW 26/24 ist der Bio Bärlauch Rebell im Handel verfügbar.

Bio Weißer Bärlauch Rebell – die frische Käseverführung

Das Gesamtbild des Weichkäses wird vom Duft des Bärlauchs geprägt, begleitet von Nuancen von Moos und Rahm. Beim zarten Mundgefühl kommen zusätzlich Aromen von Pilzen und geröstetem Weißbrot harmonisch zur Geltung.

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 6/24 bis KW 36/24 ist der Bio Weiße Bärlauch Rebell im Handel verfügbar