



Das Biofach-Messetteam der Käse Rebellen ©Käse Rebellen

Käse Rebellen auf der Biofach

Zahlreiche Produkte wie der Bio Bergblumen Rebell aus dem Bio-Sortiment der Käse Rebellen fanden großen Anklang beim internationalen Fachpublikum der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel.

Bio-Lebensmittel standen im Mittelpunkt der von 13. bis 16. Februar 2024 in Nürnberg abgehaltenen Biofach. Mitten unter den ca. 2.500 Ausstellern aus der ganzen Welt: die Käse Rebellen. „Der Besucherandrang und das Interesse an unseren nachhaltig produzierten Käsespezialitäten sind sehr groß“, zeigte sich Andreas Geisler, Geschäftsführer der Käse Rebellen, erfreut.

Umfangreiches Biosortiment der Käse Rebellen

Das Angebot an Bio-Käsen der Käse Rebellen wächst kontinuierlich weiter. Seit letztem Jahr bereichert der Bio Bergblumen Rebell das umfassende Sortiment. Der cremig-kraftige Hartkäse mit 51% Fett i. Tr. aus 100 Prozent Bio-Bergbauern-Heumilch mit einer Reifezeit von ca. sechs Monaten begeistert mit seiner dunklen Rinde mit Bergblumen und Pflanzenkohle. Der cremig-kraftige Teig erinnert an Zartbitterschokolade und dunkles Karamell, das von salzigen Noten umspielt wird. Das Duftbild ist geprägt von mildem Sauerrahm bis hin zu röstigen Malznoten. „Unsere Käsepalette reicht mittlerweile von den Traditions-Rebellen wie dem Bio Berg Rebell und den Rebellen mit Zutaten wie dem Bio Pfeffer Rebell über die cremigen Weichkäse wie dem Bio Weißer Rebell bis zu Sennerei Spezialitäten wie dem Bio Emmentaler und den Saison-Rebellen wie dem Bio Bärlauch Rebell. Unsere Käsermeister stecken noch voller weiterer Innovationen und wir freuen uns auf alle zukünftigen Qualitätsprodukte aus Bergbauernheumilch“, erklärt Andreas Geisler.

Bio Bergblumen Rebell – auf einen Blick

Produktname: Bio Bergblumen Rebell
Hersteller/Marke: Käse Rebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser

Markteinführung: März 2023

Liefereinheit an Handel: 1/2 Laib à 3 kg

Sonstiges: Hartkäse, laktosefrei – Reifezeit: ca. 6 Monate

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.

Begleitende Maßnahmen: Der Käse wird nahezu in allen bedeutenden Handelsmärkten angeboten. Unterstützung durch HZ-Aktionen, POS-Aktionen, Fachpresse.

Produkt-Website: <https://www.kaeserebellen.com/produkte/rebellische-bio-vielfalt/traditions-rebellen/bio-bergblumen-rebell>