

Ministerin Kaniber besucht Käse Rebellen auf der Biofach

Das internationale Fachpublikum der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel informiert sich auch heuer umfassend über Produkte der Käse Rebellen und verkostet deren jüngste Käse-Kreation: den Bio Bergblumen Rebell. Unter den Gästen: die Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Michaela Kaniber.



Von 14. bis 17. Februar dreht sich auf der Biofach in Nürnberg wieder alles rund um Bio-Lebensmittel. Insgesamt sind 2543 Aussteller aus 95 Ländern vertreten. Mittendrin: die Käse Rebellen. „Der Besucherandrang und das Interesse an unseren nachhaltig produzierten Käsespezialitäten sind sehr groß“, zeigt sich Andreas Geisler, Geschäftsführer der Käse Rebellen, erfreut. Als prominenter Gast konnte Michaela Kaniber, die Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, begrüßt werden.

Im Mittelpunkt des Interesses steht die jüngste Kreation aus dem Hause der Käse Rebellen – der Bio Bergblumen Rebell. Dabei handelt es sich um einen cremig-kraftigen Hartkäse mit 51% Fett i. Tr. aus 100 Prozent Bio-Bergbauern-Heumilch mit einer Reifezeit von ca. sechs Monaten. Sein Duftbild ist von mildem Sauerrahm bis hin zu röstigen Malznoten geprägt und sein cremig-kraftiger Teig erinnert an Zartbitterschokolade und dunkles Karamell, das von salzigen Noten umspielt wird. Besonders einprägsam ist die dunkle Rinde mit Bergblumen und Pinienasche. „Mit dem Bio Bergblumen Rebell ist uns wieder ein besonderes Schmankerl gelungen“, ist Andreas Geisler überzeugt. „Es steht für die

Innovationsfreude unserer Käsermeister und unseren unermüdlichen Einsatz für Qualitätsprodukte aus wertvoller und nachhaltig erzeugter Bergbauernheumilch.“

Der Bio Bergblumen Rebell wie auch der Bergblumen Rebell sind ab der KW 9/23 im Handel erhältlich.

Bio Bergblumen Rebell – auf einen Blick

Produktname: Bio Bergblumen Rebell

Hersteller/Marke: Käserebellen

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>

www.kaeserebellen.com

www.facebook.com/Kaeserebellen

www.instagram.com/kaeserebellen

Foto: Die Käserebellen konnten die Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Michaela Kaniber auf ihrem Stand bei der Biofach begrüßen. Im Bild (von links nach rechts): Karl Neuhofer/Obmann der ARGE Heumilch Österreich, Michaela Kaniber/Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Andreas Geisler/Geschäftsführer Käserebellen, die Bayerische Bio Königin Raphaela I., Hubert Heigl/Erster Vorsitzender LVÖ und die Bayerische Milchprinzessin Philomena Mögele ©Käserebellen