



Vergoldete Käserebellen

Einen glänzenden Erfolg konnten die Käserebellen bei den Käseweltmeisterschaften in Oviedo/Spanien einfahren – gleich drei ihrer Heumilchspezialitäten wurden mit Edelmetall ausgezeichnet.

Zweimal Gold und einmal Silber – das ist die Bilanz der Käserebellen bei den diesjährigen World Cheese Awards, die im spanischen Oviedo stattfanden. Gold ging an den Hartkäse „Bio Berg Rebell“ sowie an den Schnittkäse „Heublumen Rebell“. Silber erhielt der „Sennerei Bergkäse 12 Monate“. „Wir sind stolz auf diese Auszeichnungen und dass unsere Heumilchspezialitäten weltweit geschätzt werden“, freut sich Geschäftsführer Andreas Geisler. „Sie sind ein Beleg für unsere Innovationsfreude und die höchste Güte unserer Produkte.“

Es war eine Käseweltmeisterschaft der Rekorde: Insgesamt wurden bei den 33. World Cheese Awards so viele Käseproben eingereicht wie nie zuvor – erstmals über 4000 Käse aus mehr als 40 Ländern. 235 Experten aus 38 Staaten beurteilten alle Käse an einem einzigen Tag.

Bio Berg Rebell

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

Hartkäse, laktosefrei, aus pasteurisierter Bio Bergbauern-Heumilch g.t.S., 50% Fett i.Tr. -
Reifezeit: ca. 5 Monate

Heublumen Rebell

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

Schnittkäse, laktosefrei, aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S., Rahmstufe -
Reifezeit ca. 4 Monate

www.kaeserebellen.com

www.facebook.com/Kaeserebellen

www.instagram.com/kaeserebellen