



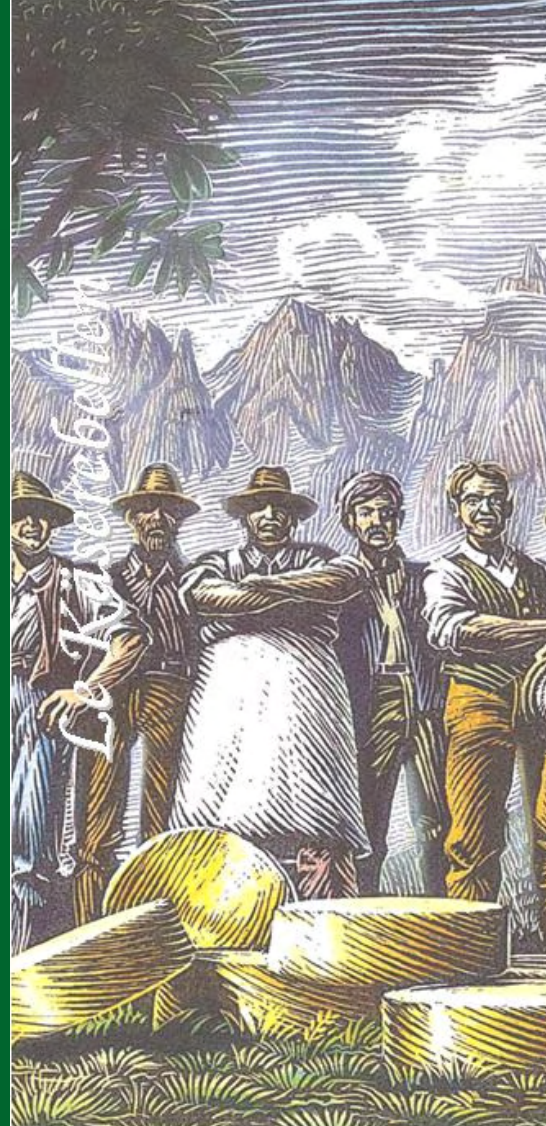
Provate tutte le specialità casearie dei Käserebellen

Nel villaggio di Sulzberg, nel 1860, i quattro contadini producevano formaggio con il proprio latte alla locanda Bären, che ancora oggi viene gestita con il nome di "Alpenblick". Nel 1878 erano diventati 12, e aumentando il loro numero sempre di più, nacque l'esigenza di aprire un nuovo caseificio consortile.

Il 24 marzo 1893 cominciò il tutto. La "Concorrenza" della Sennerei Sulzberg Dorf fu fondata e l'accordo tra i 32 contadini firmato. Nel 1996 la Sennerei Sulzberg viene fusa con la Sennerei Simmlisgswend. Nel 2001 l'edificio del caseificio passa al Maestro caseificatore Josef Krönauer e viene completamente trasformato ed ampliato. Da allora la lavorazione del latte alpino proveniente da mucche che non si cibano di foraggio in silo viene effettuata a Sulzberg da 50 famiglie di agricoltori e le forme di formaggio vengono lavorate e fatte stagionare a Steingaden. Grazie al grande successo dei nostri prodotti, nel 2005 è stato firmato un accordo di collaborazione con i contadini del Consorzio Große Walsertal e contemporaneamente il caseificio è stato trasferito a Thüringerberg. Nel 2006 è stato ratificato un ulteriore accordo di collaborazione con il caseificio Sociale di Leiblachtal.

Oggi come allora per noi l'obiettivo più importante è quello di fornire solo prodotti della più alta qualità. Per questo motivo tutti i contadini consociati sono tenuti a nutrire le proprie vacche esclusivamente con foraggio non insilato, a porre particolare attenzione all'allevamento ed a rispettare i più alti standard di qualità.

E così il caseificio Sulzberg, inserito nel meraviglioso panorama dei monti del Vorarlberg, propone specialità di grande valore provenienti dalla Bregenzerwald. Il nome "Käserebellen" esprime esattamente ciò che caratterizza la Sennerei Sulzberg. Un'azienda casearia piccola, eccezionale (volendo anche un pò "ribelle"), che desidera far conoscere ed apprezzare i propri prodotti anche al di là dei propri confini.



Gusto ribelle in nove gustose specialità

Le specialità casearie dei Käse rebellen danno per scontato che il formaggio non debba solo essere buono, ma anche unico. Gli ingredienti per un formaggio così particolare sono i seguenti:

- Latte alpino selezionato da mucche nutrite esclusivamente con il miglior foraggio non insilato
- Una accurata produzione che si avvale di più di 100 anni di tradizione
- Una lunga stagionatura ed una lavorazione attenta e costante delle forme di formaggio

Il nostro obiettivo è un sapore che non si lasci dimenticare facilmente: un sapore ribelle.



Rebell Alpino

Il formaggio cremoso che viene dalla malga

Questa specialità dei Käse rebellen ha una pasta morbida, color giallo-oro ed è un formaggio con una lunga tradizione alle spalle. Grazie all'attenta lavorazione della crosta con culture naturali sviluppa il suo gusto straordinario, cremoso e saporito.

Formaggio da taglio - 48% di grassi



Rebell al vino rosso

Delicato, con il leggero aroma di vino rosso

Secondo una antichissima ricetta del Vorarlberg questo formaggio da taglio dalla morbida pasta color giallo-oro viene fatto marinare nel vino rosso con erbe fresche di montagna. In questo modo ottiene il suo gusto delicatamente aromatico.

Formaggio semiduro da taglio - 48% di grassi



Rebell delle grotte

Un pezzo forte per buongustai

Questo formaggio a pasta semidura, prodotto con latte alpino e stagionato in modo naturale, possiede una pasta tenera e soda con piccoli buchi ed un sapore deciso e aromatico. Grazie al trattamento della crosta con culture naturali e cenere di pino, assume il suo particolare aspetto, nel corso di 5 mesi di stagionatura.

Formaggio semiduro da taglio - 48% di grassi



Rebell di montagna

L'originale formaggio di montagna tra i Rebellen

L'originale formaggio di montagna è una delle più antiche specialità casearie. Un tempo veniva prodotto nelle alte regioni montane per sfruttare la temperatura rigida e costante. Grazie al nostro latte delle Alpi e alla lunga stagionatura, i maestri caseificatori di Sulzberg ottengono un sapore speziato e aromatico in una pasta tenera e soda.

Formaggio duro - 48% di grassi



Rebell del benessere

Leggero dal gusto ribelle

Il Rebell del benessere è la prova vivente che un formaggio leggero può avere anche un sapore aromatico e deciso. Nel 2003 questo formaggio si è aggiudicato il premio Käsekaiser. Con solo il 35% di grassi, è il Rebell con la minore percentuale di materia grassa. La crosta rossa viene sviluppata con culture naturali ed ha una consistenza robusta adatta al taglio.

Formaggio da taglio a basso tenore di grassi: 35% di grassi

Gusto ribelle



Rebell alle Erbe di montagna

Quando le erbe fresche di montagna incontrano il latte fresco alpino e vengono poi lasciate maturare per molte settimane, il risultato non può che essere un formaggio straordinario il Rebell alle erbe di montagna seduce con la sua raffinata miscela di aromi.

Formaggio da taglio - crema di latte



Rebell affumicato
Il Rebell affumicato non può mancare per un ricco spuntino. Questo formaggio viene affumicato con legno di faggio ed acquista così la sua crosta saporita, il suo carattere straordinario ed il suo sapore forte e inimitabile.

Formaggio da taglio - 48% di grassi



Rebell estivo

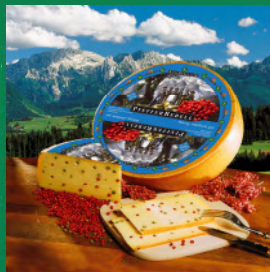
Il Rebell estivo prodotto con il nostro latte alpino sarà un piacere non solo per il palato, ma anche per gli occhi dei vostri clienti. Grazie all'aggiunta di succo di carota il formaggio assume un colorito naturale ed estivo e lo yogurt fresco gli dona il suo gusto inimitabile. Un sogno, che però è possibile avere soltanto in estate.

Formaggio da taglio - crema di latte

Rebell al Pepe

Questa specialità casearia da taglio viene lavorata con ricercate varietà di pepe. Il pepe verde e rosso conferiscono a questo formaggio il suo aroma speziato. La distribuzione all'interno della pasta è uniforme e le fette hanno un aspetto molto invitante.

Formaggio da taglio - crema di latte



Le specialità per le 4 stagioni

Rebell all'Aglio Orsino

Il Rebell all'Aglio Orsino viene prodotto con latte alpino e possiede un tenore di grassi naturale. Le migliori erbe d'aglio orsino vengono aggiunte durante la produzione per migliorare il sapore e conferire al formaggio il suo gusto speciale e fresco di primavera. Durante le dodici settimane di stagionatura viene trattato con un impasto a base di aglio orsino.

Formaggio da taglio - crema di latte



Rebell al Sambuco

Il Rebell al Sambuco è un formaggio da taglio cremoso e delicato prodotto con latte alpino. Questa specialità stagionata naturalmente viene raffinata con yogurt e succo di bacche di sambuco, che conferiscono al formaggio il suo aroma fruttato. Tuttavia questo prodotto è disponibile commercializzato soltanto in autunno.

Formaggio da taglio - crema di latte



Rebell al Peperone

I peperoni rossi e verdi conferiscono a questo formaggio il suo sapore forte e fresco. Se poi è il nostro latte alpino ioppure i pezzetti di peperone a rendere questa composizione così inimitabile, non è così importante. Ciò che conta è che fa trepidare il cuore, ed il palato.

Formaggio da taglio - crema di latte



Rebell alle Noci

Questo formaggio di stagione con tanti gustosi pezzi di noce, distribuiti uniformemente all'interno della forma, è disponibile solo in inverno. Il Rebell alle Noci è l'innovazione dei Käseebellen nel settore dei formaggi da taglio.

Formaggio da taglio - crema di latte



La qualità del latte alpino per le specialità casearie di Sulzberg inizia con l'alimentazione delle mucche. In estate le mucche pascolano nei prati, d'inverno vengono nutrite esclusivamente con fieno e cereali. Le mucche non devono essere nutrite con foraggio in silo, in modo che il latte ottenuto sia il più naturale possibile.

Il foraggio in silo non è altro che cibo fresco che viene fermentato ad opera di microrganismi anaerobi, mais, erba fresca, pezzetti di barbabietola da zucchero o altro. Il latte di mucche nutrite con foraggio in silo può contenere i batteri dell'acido butirrico, che possono provocare formazione di gas e fratture nei formaggi a pasta dura e nei formaggi da taglio, rendendo il prodotto finale inutilizzabile. Accanto alla sicurezza nella produzione si ottiene anche un gusto decisamente migliore.

Se si pensa che solo l'1% dell'intera produzione comunitaria di latte proviene da mucche non nutrite con foraggio in silo il latte delle alpi impiegato per i nostri formaggi è una vera rarità. A causa del particolare foraggio impiegato il prezzo del latte è molto più alto rispetto al latte convenzionale, ma il suo gusto inconfondibile è per noi il premio migliore.



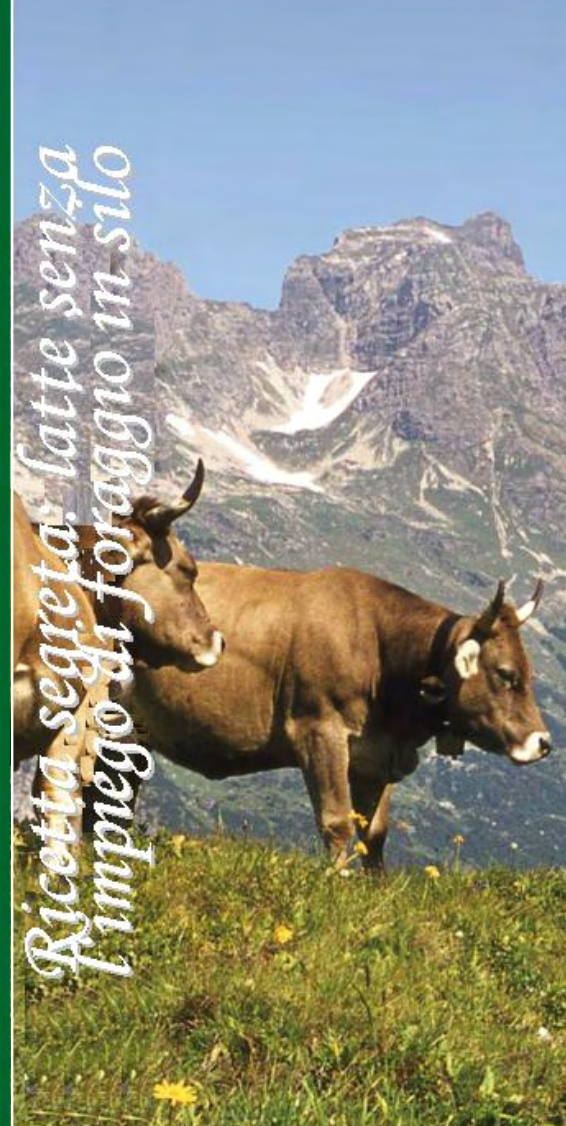
Schönegger Käse-Alm GmbH
Steinwies 20
86984 Prem
Germania
Fon: +49 (0)8862.9801-0
Fax: +49 (0)8862.9801-58
www.schoenegger-cheese.com

Direttore Export:
Sebastian Demmel
Fon: +49 (0)8862.9801-10
Fax: +49 (0)8862.9801-58
s.demmel@schoenegger.com

Rappresentanza per l'Italia:
JAGO Distribution GmbH
Franz-Nissl-Straße 40B
80999 München / Germania

Tel: +49-89-978 937 77
Fax: +49-89-978 937 79
Mobil: +39-348-3335385

Info@jago-distribution.it
www.jago-distribution.it



*Ricetta segreta: latte senza
l'impiego di foraggio in silo*