

Aktionszeitraum 01.08.2022 bis 31.08.2022

Steinsalzkäse



Schnittkäse aus Kuh Heumilch, mindestens 5 Monate gereift, Rinde mit einer Mischung aus Steinsalzmineralien und Bergkräutern gepflegt, schnittfester, geschmeidiger Teig, kräftiges Aroma, pikant im Geschmack, einzigartige Spezialität aus Tirol mind. 45 % Fett i. Tr., ca. 4 kg x 1

Art.-Nr.: 9711451

Bestellung / Colli



Mozzarella di Bufala



Mozzarella aus Büffelmilch, elfenbeinfarbener, lockerer und elastischer Teig, aromatisch und milchfrisch im Geschmack mit dezenter Büffelmilchnote, ideal zu frischen Tomaten, Kampanien mind. 52 % Fett i. Tr., 150 g x 12 ST im Beutel

Art.-Nr.: 1509

Bestellung / Colli

Mozzarella di Bufala



Mozzarella aus Büffelmilch, glatte, porzellanweiße Oberfläche, elfenbeinfarbener, elastisch-lockerer Teig, milchfrischer Geschmack mit leicht moschus-artiger Note, köstlich in Kombination mit sonnen-gereiften Tomaten, gegrilltem Gemüse oder in Salaten, Kampanien mind. 52 % Fett i. Tr., 250 g x 8 im Eimer

Art.-Nr.: 1544

Bestellung / Colli



Peyrigoux



Weichkäse aus Kuhmilch in Kranzform mit edler Weißschimmelrinde, gleichmäßige Reifung von außen nach innen, so entsteht eine herrliche Geschmackskombination aus dem frischen, leicht säuerlich Kern und dem cremigen, aromatischen Rand, Périgord mind. 60 % Fett i. Tr., ca. 1,6 kg x 1

Art.-Nr.: 3013

Bestellung / Colli

Wangener

Frischdienst GmbH

Milch- und Molkereiprodukte · www.wangener-frischdienst.de



AKTIONSZEITRAUM 01.08.2022 - 31.08.2022

BALDAUF BAUERNKÄSE

Vollmundiger Schnittkäse aus naturbelassener Heumilch mit feiner, essbarer Rotschmiererinde. Der Baldauf Bauernkäse besticht durch eine besonders zarte, milchig-nussige Duftnote und seine cremig-geschmeidige Textur. Auf der Zunge verbinden sich seine feinen Milcharomen und der dezente Salzgehalt zu einem nachhaltigen Geschmackserlebnis. Mind. 50% Fett i. Tr.

Art.-Nr: 3515, 1/1 Laib, ca. 6 kg

Bestellung / Colli



BALDAUF BUTTERSCHMALZ

Das handgemachte Baldauf Butterschmalz aus Heumilch ist eine ganz besondere Spezialität aus dem Hause Baldauf. Über mehrere Stunden wird die gute Allgäuer Butter aus Heumilch der Sennerei Hopfen gekocht. So verdampft der Wassergehalt und das Eiweiß und die Laktose trennen sich vom Fett. Übrig bleibt ein Butterschmalz von goldgelber Farbe und reinem buttertigem Geschmack.

Art.-Nr: 1779, 300g Glas,
4 Gläser / Karton

Bestellung / Colli



160 Jahre Käsetradition 1862 - 2022

