

**Wangener**

**Frischdienst GmbH**

Milch- und Molkereiprodukte · [www.wangener-frischdienst.de](http://www.wangener-frischdienst.de)



**AKTIONSZEITRAUM 02.05.2023 - 02.06.2023**

## BALDAUF ALPKÄSLE

Klein aber fein. Das Baldau Alpkäsle ist ein wahrer Verwandlungskünstler. Mit seinem kleinen, kompakten Format (ca. 900 g) eignet sich unser Käsle für das Käsebuffet, es ist ein willkommener Gast auf dem Brotzeitisch und hübsch verpackt das ideale Mitbringsel zu jeder Gelegenheit. Das Alpkäsle ist ein unvergleichliches Stück handwerklicher Käsekunst, prächtig anzuschauen, mit feinem Biss und mild-würzig im Geschmack.

Art.-Nr: 3622, 1/1 Laib, ca. 0,9 kg

Preis: \_\_\_\_\_ € / Kg

Bestellung / Colli



## BALDAUF ALPKÄSE

Aromatische Wildkräuter, Sonne und frische Luft – im Baldau Alpkäse ist die Essenz der Allgäuer Alpen gespeichert. Der Hartkäse aus naturbelassener Rohmilch reift mindestens vier Monate lang zu einem einzigartigen Käseerlebnis. Genießer schwärmen von seinem frischen Duft, der an Zitrusfrucht und Butter erinnert, von seinem würzigen Entree, den feinen Trüffelnoten und dem wunderbar langen Abgang.

Art.-Nr: 3618, 1/1 Laib, ca. 26 kg

Preis: \_\_\_\_\_ € / kg

Bestellung / Colli

Art.-Nr: 3614, 1/4 Laib, ca. 6,5 kg

Preis: \_\_\_\_\_ € / kg

Bestellung / Colli



160 Jahre Käsetradition 1862 - 2022



**Aktionszeitraum 02.05.2023 bis 02.06.2023**



**Fontal**  

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 5 Wochen gereift, mit Rotkulturen gepflegte, rötlich braune Rinde, strohgelber, elastischer Teig, feines Aroma, zart-buttrig im Geschmack, vielseitige Verwendung in der warmen Küche, für Saucen und Aufläufe, Lombardei  
mind. 45 % Fett i. Tr., ca. 12 kg x 1,

**Art.-Nr.: 3564**

**Bestellung / Stück**

**Mozzarella di Bufala**



Mozzarella aus Büffelmilch, glatte, porzellanweiße Oberfläche, elfenbeinfarbener, elastisch-lockerer Teig, milchfrisch-aromatisch im Geschmack mit feiner Büffelmilchnote, ideal in Kombination mit frischen Tomaten, als Pizzabelag, zu Pasta und Aufläufen Kampanien  
mind. 52 % Fett i. Tr., 250 g x 8 im Eimer

**Art.-Nr.: 1544**

**Bestellung / Colli**



**Scamorza Affumicata**  

Pasta filata Käse aus Kuhmilch, langsam und natürlich fein-aromatisch geräuchert, 14 Tage gereift, gold-gelbe Rinde, elastischer, schnittfester Teig, zart-rauchiges Aroma, mild im Geschmack, kalt und warm ein Genuss! Aus der Lombardei  
mind. 40 % Fett i. Tr., 300 g x 4

**Art.-Nr.: 1504**

**Bestellung / Colli**

**Toma della Rocca**



Weichkäse aus Kuh-, Schaf-, und Ziegenmilch, 2 Wochen gereift, zarte Haut aus weißem Edelschimmel, kompakter Teig, cremige Textur, milchfrisch und sahnig im Geschmack mit leicht säuerlicher Note, mit zunehmender Reifung cremiger und intensiver, Piemont  
mind. 50 % Fett i. Tr., ca. 1 kg x 1

**Art.-Nr.: 5816**

**Bestellung / Colli**

