

Aktionspreise nur gültig bei Abnahme von ganzen Laiben / Lieferung im Aktionszeitraum

**Wangener
Frischdienst**



Wangener Frischdienst für Molkereiprodukte GmbH /Tel.: +49 7522 / 97210 /Fax: +49 7522 / 972121
bestellung@wangener-frischdienst.de

die neuen Aktionen sind da

AKTIONSTART

22.05.2023

AKTIONENDE

02.06.2023

Aus der Schweiz

Höhlen Le Gruyère AOP Kaltbach ¼ Laib

12 Monate wird der Le Gruyère in der Sandsteinhöhle unter der Obhut des Höhlenmeister gepflegt, durch die er seine fruchtige Würze entfalten kann. Seine rustikale hellbraune Rinde bildet sich und die feinen knusprigen Salzkristallen reifen in seinem mürben Teig heran.

Schweizer Hartkäse aus Silofreier Rohmilch. 45% Fett i.Tr.
ca. 7,0kg

Art. Nr. 36524



Kaltbach Ziegenkäse

Hergestellt, gereift und veredelt in Kaltbach nahe Sursee, vereint der KALTBACH Ziegenkäse die gesamte Käsekompetenz von Emmi KALTBACH. Die Verwendung frischer Milch von Schweizer Ziegen, die sorgfältige Pflege durch des Höhlenmeisters Hand und das natürliche Klima der Sandsteinhöhle verleihen dem KALTBACH Ziegenkäse seinen fruchtig-cremigen Geschmack
45% Fett i.Tr.

Art. Nr. 3635

ca. 3,6kg





Kaltbach der Cremig-Würzige

Die mächtigen Felsen der Sandsteinhöhle und die starken Hände des Höhlenmeisters können auch Sanftes schaffen. Verfeinert mit einer Extraportion Rahm bietet er eine herrlich zartschmelzende Textur und macht ihn durch seine exklusive Rezeptur bei Käseliebhabern beliebt.

ca. 4,2kg

Art. Nr. 3627



Schweizer Emmentaler Filet Stücke

Der berühmte Käse vom Tal mit dem Fluss Emme im Karton Bern. Mind. 4 Monate gereift. 45% Fett i.Tr.

Art. Nr. 3604 ca. 6,0kg



Diemtigtaler

Schnittkäse aus der Schweiz. Cremig & herzhaft

Art. Nr. 7052 ca. 6,0 kg

Müller – Thurgau rezent

Der <<Schwarze>> mit seiner dunklen und festen Rinde überzeugt auch den anspruchsvollen Käseliebhaber. Er kommt erst nach zwölf Monaten aus dem Käsekeller. Er hat die Eigenschaft von einem Hartkäse mit einer ganz außergewöhnlichen Cremigkeit. Er entfaltet im Mund seine volle Würze, jedoch ohne den gewohnt rezent beißenden Geruch in der Nase.

Ein Käse voller Aroma, Würze und Biss für ein intensives Käseerlebnis.

Art. Nr. 3654 ca. 6,0kg



Aus Deutschland



Schönegger Sommerduett

Dieser Schnittkäse in Rahmstufenqualität ist naturgereift und wird aus 100 % Bergbauern-Heumilch hergestellt. Der zart-cremige Käseteig ist mit kleinsten Tomatenstückchen und Basilikumkräutern verfeinert. Ein herzhafter Schnittkäse, ideal zur Brotzeit oder für den kleinen Appetit zwischendurch
ca. 6,1kg

Art. Nr. 3201



Roggenburger Kräutercreme

Eine Frischcreme mit ausgesuchten Gartenkräutern und Gewürzen. 60% Fett i.Tr.

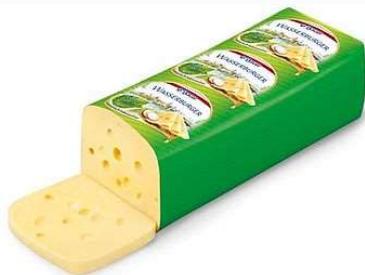
Art. Nr. 1614 Schale 1,2kg



Roggenburger Sennkäse

Der Allgäuer Schnittkäse aus bester Allgäuer Milch. 60% Fett i.Tr.

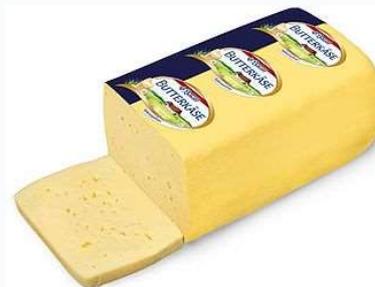
Art. Nr. 3504 ca. 1,2kg



Wasserburger Landkäse

Mild Würzig und nussig. Vier Wochen gereift. Garantiert ohne Gentechnik und Lactosefrei

Art. Nr. 3751 ca. 3,0kg



Bauer Butterkäse

Halbfester Schnittkäse. 45% Fett i.Tr., natürlich laktosefrei

Art. Nr. 3752 ca. 2,5kg



Grünländer – Das Original
Natur, Chili / Paprika, Bärlauch



Schnittkäse aus pasteurisierter Milch, ohne Gentechnik und Laktosefrei. Der Käse mit der Grünen Seele in Verschiedenen Sorten. 45% Fett i.Tr.

ca. 3,2kg

Art. Nr. 3750 Natur

Art. Nr. 3771 Chili / Paprika



Aus Italien



Pustertaler

Schnittkäse mit einer geschmeidigen, eleganten Konsistenz und einem aromatischen Geschmack

Art. Nr. 3693

ca 9,5kg



Pecorino Casu Sardu

Hartkäse aus Schaf- und Ziegenmilch, bäuerliche Herstellung, zwischen 5 und 8 Monaten gereift, Rinde mit Olivenöl und Pflanzenasche gepflegt, fester, leicht körniger Teig, delikates Schafmilcharoma, kräftig und würzig im Geschmack, Sardinien mind. 50 % Fett i. Tr.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 9717049



Aus Frankreich



Petit Brie

frz. Weichkäse mit Weißschimmel.
60% Fett i.Tr.

Art. Nr. 3007

Stk. 1,0kg

