

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

25.09.2023

AKTIONENDE

06.10.2023

Aus Frankreich



Bleu d'Auvergne

Ein Blauschimmelkäse aus Kuhmilch aus der Auvergne im Zentralmassiv im Südosten Frankreichs. Er hat einen kräftigen, ausgewogenen und typischen Geschmack nach Blauschimmel, Unterholz und Pilzen.

ca. 2,7kg

Art. Nr. 4358

Aus Spanien



Der Gran Capitán Reserva

ist ein typischer spanischer Hartkäse, der durch die perfekte Mischung von Kuh- und Schafsmilch (40% - Anteil) und 10 Monate Reifung seinen einzigartig würzigen Geschmack und eine feste Konsistenz entwickelt. Er ist ein idealer Begleiter als origineller und aromatischer Hartkäse auf jeder Käseplatte, auf Brot und als Snack für zwischendurch

ca. 3,0kg

Art. Nr. 5306



Aus Italien



Alta Badia

So einzigartig, wie das gleichnamige Dolomital, in dem Ladinisch gesprochen wird, ist auch der würzige Hartkäse „Alta Badia“. Er wird von einer grifffesten, trockenen, rustikalen Rinde umhüllt. Der Käseteig ist strohgelb und weist keine Lochung auf. Die Konsistenz im Gaumen ist kurz, fest, aber trotzdem geschmeidig und schmelzend. Der Geschmack des Käses ist intensiv und komplex und weist milchig, getoastete Noten, aber auch Kartoffelnoten auf. 6 Monate

ca. 9,8kg

Art. Nr. 3694



Dolomitenkönig

Wie sein Name schon verrät, ist der „Dolomitenkönig“ ein besonderer Genuss, in dem sich beste Südtiroler Bergmilch und traditionsreiches Käsehandwerk vereinen. Er wird von einer grifffesten, leicht rauen Rinde umschlossen. Das Innere des Käses ist hellgelb bis strohgelb und hat eine kirschgroße Lochung. Die Konsistenz im Gaumen ist kompakt, aber trotzdem weich und geschmeidig. Der Geruch des Käses ist komplex und leicht süßlich, sein nussig würziges Aroma und die feinen Honignoten entfalten sich am Gaumen in voller Pracht.

ca. 10,0kg

Art. Nr. 3691



Pustertaler

Dieses Urgestein des Käsesortiments ist schon seit 1974 auf dem Markt und überzeugt seitdem durch seine geschmeidige, elegante Konsistenz und durch den angenehm mild-aromatischen Geschmack. Charakteristisch für den „Pustertaler“ sind die dunkelgelbe bis leicht rötliche Rinde und sein gelblich-weißer Teig mit erbsengroßen Löchern

ca. 9,8kg

Art. Nr. 3693





Igor Gorgonzola Igorcreme

Weichkäse aus Kuhmilch, 6 Wochen gereift, von zarten blaugrünen Schimmeladern durchzogener, heller Teig, geschmeidig, cremige Textur, klassisches Blauschimmelaroma, angenehm mild im Geschmack mit leicht süßlicher Note, aus der Lombardei mind. 48% Fett i. Tr
ca. 1,5kg

Art. Nr. 4015

Aus Holland



Ingwer Rahmfrischkäsezubereitung

Der 1,3 Kilo schwere Machelle ist ein weicher, aber süßer Frischkäse mit Ingwerstücken. Aus Nachhaltiger Weidemilch

Art. Nr. 1601

Stk 1,3kg



Pikantje Antje Gouda

Holland – Gouda, 4 Monate gereift. Nach alter Tradition hergestellt. 48% Fett i.Tr.

Art. Nr. 3708

ca. 12,0kg



Aus der Schweiz



Appenzeller Extra - Würzig

Die exklusive Spezialität Appenzeller Extra – Würzig wird garantiert sechs Monate gelagert. Im Alter von 5 ½ Monaten kontrollieren Experten den Reifungsverlauf und wählen nur die besten unter den guten Käsen aus. Das extra – würzige, rassige Aroma verdankt er der intensiven, halbjährigen Pflege. Der Appenzeller Extra – Würzig wird mit einer schwarz goldenen Etikette ausgezeichnet.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 3644





Emmentaler Switzerland AOP Der mit dem einzigartigen Nussaroma

Das Schweizer Original wird 120 Tage im Käsekeller gereift, enthält keine Zusatzstoffe und wird traditionell-handwerklich aus frischer Rohmilch von Kühen mit viel Auslauf hergestellt. So entsteht aus einem Käse ein geschmackvoller Emmentaler AOP. 45% Fett i.Tr.

ca. 6,5kg

Art. Nr. 3604



Alpstein Rahm Bergkäse ehemals: Gaiser Schweizer Rahmkäse

Halbhartkäse aus dem Appenzellerland, der die Würzigkeit des Charakters widerspiegelt. Würziges – ausgewogenes Aroma, rahmig im Geschmack, cremig – fein. 55% Fett i.Tr.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 4960

Aus Deutschland



Coburger Butterkäse

Ein milder, fein säuerlicher Schnittkäse in butterzarter Konsistenz. 50% Fett i.Tr.

Art. Nr. 3716

Stk 2,0kg



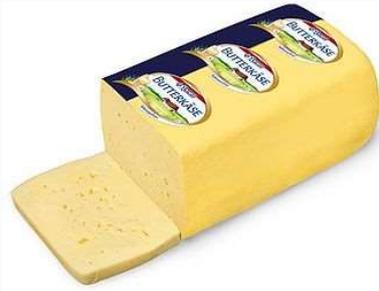
Donautaler Butterkäse

past. Schnittkäse mit einem Geschmeidigen Teig. Mild und rein, feinsäuerlich im Geschmack. Mind. 45% Fett i.Tr.

Art. Nr. 3760

ca. 3,2kg





Bauer Butterkäse

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

Art. Nr. 3752

ca. 2,5kg



Jermi Räucherwurst

Der Klassiker mit besonderem Kontrast.
Zarter Käse über unbehandeltem
Buchenholz schonend geräuchert

Art. Nr. 3825

Stk 2,0kg



Jermi Räucherwurst Schinken

Der Klassiker mit besonderem Kontrast.
Zarter Käse über unbehandeltem
Buchenholz schonend geräuchert

Art. Nr. 3826

Stk 2,0kg



Arla Natura Gräddost

Feinster skandinavischer Rahmkäse mit erfrischendem
Geschmack. Der unvergleichlich sahnig – vollmundige
Käse. 60% Fett i.Tr.

Stk 1,0kg

Art. Nr. 3875

