

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](mailto:bestellung@wangener-frischdienst.de)

die neuen Aktionen sind da

AKTIONSTART

04.12.2023

AKTIONENDE

15.12.2023

Aus Deutschland



### Montagnolo Affiné

#### Ursprüngliche Natürlichkeit

Ein Premium-Käse mit vollendeter Reife. Von Hand gepflegt, entwickelt der Montagnolo in einem schonenden Kaltreifungsverfahren seine herrlich zarte Cremigkeit und die charakteristische edelgraue Urschimmelrinde. Darüber hinaus verleihen die Blauschimmeladern im Inneren dem Weichkäse ein ausgeprägtes, leicht süßliches Aroma.

ca. 2,0kg

Art. Nr. 4012



### Allgauer Rahm Torte Alpenrahm

Allgauer Rahm Torte - Die besondere Kombination aus naturreiner Alpenmilch und bestem Rahm machen die Allgauer Rahm Torte zu einem cremig-milden Geschmackserlebnis. 65% Fett i.Tr.

ca. 1,4 kg

Art. Nr. 3040



### Allgauer Rahm Torte Pfeffer

Allgauer Rahm Torte - Die besondere Kombination aus naturreiner Alpenmilch und bestem Rahm machen die Allgauer Rahm Torte zu einem cremig-milden Geschmackserlebnis. Verfeinert mit mildem grünem Pfeffer. 65% Fett i.Tr.

ca. 1,4 kg

Art. Nr. 3041



**Wangener**

**Frischdienst**





## Roggenburger Sennkäse

Der Roggenburger Sennkäse ist ein Schnittkäse mit einer Naturrinde welche mit Rotkultur behandelt wird. Er hat einen kräftig würzigen Geschmack mit dem Typischen Aroma der Rotkultur. Die Konsistenz ist ein weicher, geschmeidiger Teig. 60% Fett i.Tr.

ca. 1,2kg

Art. Nr. 3504



## 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



## Wasserburger Landkäse

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

Art. Nr. 3751

ca. 3,0kg



## Jalapeño – Frischkäsecreme (Vorbestellartikel)

Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Jalapeños, Petersilie, Dill

Art. Nr. 8009

VPE: 1 x 1,00kg



## Coburger Butterkäse

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

Art. Nr. 3716

Stk 2,0kg



## Aus Frankreich



### Le Crèmeux de Bourgogne

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Wochen gereift mit edler Weichschimmelrinde, äußerst cremig buttriger Teig mit zartschmelzender Textur, milchfrischer Geschmack mit dezenten Nuancen nach Sauerrahm und leichter Champignonnote

ca. 1,4kg

Art. Nr. 4308



### Coulommiers Rouzaire

ist ein französischer Weichkäse der im Herzen der Brie Region (Seine und Arne) hergestellt wird. Seinen aromatischen Geschmack bekommt er durch seine mindestens 6-wöchigen Reifung. 45% Fett i.Tr. aus Kuhmilch

Stk 400g

Art. Nr. 4321



### Galet de La Lore

Ein Französischer Weichkäse aus past. Milch. Er hat eine helle, cremefarbene Kruste. Der Teig ist cremig weich. Er einen typischen delikaten milchigen Geschmack mit zarten knoblauchartigen Noten.

Stk 260g x 6

Art. Nr. 4303



### Camembert de Normandie AOP

#### La Réserve des Crémiers

#### Reifungsstufe 2

Löffelgeschöpft. Der Camembert de Normandie AOP wird aus Rohmilch aus der Normandie hergestellt und mind. 5-mal löffelgeschöpft. Während der Reifung bekommt dieser Camembert einen typischen, vollaromatischen Geschmack.

Stk. 250g

Art. Nr. 995752

### **Chèvre Rouse d'Argental**

Der Chèvre Rouse d'Argental ist der Bruder des berühmten Chèvre d'Argental. Er weist eine hübsche orangefarbige Rinde und reift zwei Wochen lang. Je länger ist die Reifung, desto geschmeidiger, cremiger und leicht zum Aufstreichen wird sein Teig. Der Geschmack entwickelt sich, ohne jedoch zu kräftig zu werden. Er bietet ein feines, mildes und sehr cremiges Aroma.

Stk. 1,0kg

Art. Nr. 9932623



### **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 Italien**

### **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



### **Parm. Reggiano vom Berg**

22 - 30 Monate gereifter Parmesan, in den Bergen der Region Emilia hergestellt.

Art. Nr. 7709 1/8, 22 Monate

ca. 4kg



## Aus der Schweiz



### Le Gruyère Schwitzerland A.O.P. „Weltmeister“

Nur die besten Käse reifen 14 Monate lang in streng kontrollierten Reifekellern bei einer Temperatur von 13 °C. Das Ergebnis ist ein ausgezeichneter Gruyère mit einem unvergleichlich markanten Aroma. 49% Fett i.Tr.

Art. Nr. 36328

1/8Stk ca. 3,8kg



### Gaiser Mai Blumen Raclette Eckig

Der Raclettekäse zeichnet sich durch seine hervorragenden Schmelzeigenschaften und die besondere Würze aus.

**Hergestellt aus frischer Mai-Bergmilch.** Würzig im Geschmack und cremig-fein.

Schweizer Schnittkäse aus. past Kuh – Milch 45% Fett i.Tr.

Art. Nr. 4967

ca. 6,0kg

## Aus Österreich



### Ziegenkäsetorte mit frischen Kräutern

die Ziegenkäsetorte mit frischen Kräutern ist nicht nur ein optisches Highlight. Der leicht säuerliche und milchig-rahmige Geschmack, kombiniert mit feinen Kräutern, die sich schützend als Mantel über die Torte legen und die locker-cremige bis weich samtige Textur machen diese Ziegenkäsetorte zu etwas ganz Besonderem. Die Ziegenkäsetorten werden übrigens händisch von der Käsemacherwelt hergestellt und einzeln in ihrem Mantel gewälzt.

Stk 1,0kg

Art. Nr. 9711171

**17,91 €/kg**



### Bregenzerwald Bergkäse 6 Monate, geviertelt

Ein geschmackvoller, aromatischer Hartkäse aus Heumilch mit naturbelassener Rinde. Ohne Gentechnik hergestellt. Hergestellt aus Rohmilch, mind. 6 Monate gereift.

Art. Nr. 36454

¼ Stk ca. 6,0kg

**10,93 €/kg**

