

Wangener

Frischdienst GmbH

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



AKTIONSZEITRAUM 27.11.2023 - 31.12.2023

BALDAUF ALPKÄSE

Aromatische Wildkräuter, Sonne und frische Luft – im Baldauf 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. Mindestens 50% Fett i. Tr.

Art.-Nr: 36184, 1/4 Laib, ca. 6,5 kg

Bestellung / Colli



BALDAUF WILDBLUME

Die Baldauf-Affineure gehörten zu den ersten, die Blüten auf Käseläibe streuten – nicht nur der schönen Optik, sondern vor allem des Aromas wegen. Insofern ist der Baldauf Wildblumenkäse nicht mehr und nicht weniger als ein Original! Der Schnittkäse aus naturbelassener Heumilch mit feiner, essbarer Rotschmiererinde und veredelt mit ausgesuchten Kräutern und Blüten verführt Augen, Nase und Gaumen. Mindestens 50% Fett i. Tr.

Art.-Nr. 3582, 1/1 Laib, ca. 6 kg

Bestellung / Colli



BALDAUF ALPKÄSLE

Klein aber fein. Das Baldauf 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 Brotzeittisch 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. Mind. 50% Fett i. Tr.

Art.-Nr: 3622, 1/1 Laib, ca. 900 g

Bestellung / Colli



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



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

Monatsaktionen gültig ab
04.12.2023 bis 31.12.2023



Schönegger Pfefferkäse

Dieser Schnittkäse aus 100 % Bergbauern-Heumilch wird mit ganzen roten und grünen Pfefferkörnern verfeinert. Der Pfefferkäse in Rahmstufenqualität ist mit seiner pikanten Note etwas ganz Besonderes

ca. 6,1kg

Art. Nr. 3209



König Ludwig Bierkäse

Königlich. Herzhaft. Edel gereift. Ein zartgelber Schnittkäse aus tagesfrischer Heumilch, in edlem König Ludwig Dunkelbier gereift und herzhaft im Geschmack. Die gleichmäßige Bruchlochung und seine markante Rinde geben ihm sein unverwechselbares Aussehen.

ca. 6,1kg

Art. Nr. 3232





Aktionszeitraum 04.12.2023 bis 29.12.2023

Gorgonzola Dolce DOP



Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 50 Tage gereift, mit zarten Blauschimmeladern durchzogener, heller Teig, cremige Textur, feines Aroma, typischer Blauschimmelgeschmack mit leicht süßlicher Note, vielseitige Verwendung in der kalten und warmen Küche, Lombardei mind. 48 % Fett i. Tr., ca. 1,5 kg x 1

Art.-Nr.: 4024

Bestellung / Colli



Fontal



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 5 Wochen gereift, mit Rotkulturen gepflegte, rötlich braune Rinde, strohgelber, elastischer Teig, mild und buttrig im Geschmack, zartes Aroma, ideal zum Schmelzen und Überbacken, Lombardei mind. 45 % Fett i. Tr., ca. 12 kg x 1,

Art.-Nr.: 3564

Bestellung / Colli

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. 3,0 kg x 1

Art.-Nr.: 9717049

Bestellung / Stück



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