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

die neuen Aktionen sind da

AKTIONSTART
11.03.2024

AKTIONENDE
22.03.2024

Aus der Schweiz

Emmentaler Schwitzerland 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

Le Gruyére 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

Tête de Moine
Fromage de Bellelay

Der zu Rosetten gedrehte Käsegenuss aus dem Schweizer Jura mit Ursprungsschutz (AOP) Die Milch muss aus dem Ursprungsgebiet stammen und der Käse muss dort nach dem traditionellen Verfahren hergestellt werden und reifen. Mind. 75 Tage gereift. Geschmack: rein und aromatisch, Geschmack: Fein und geschmeidig. Mind. 51% Fett i.Tr.

ca. 700g – 900g

Art. Nr. 3620

Rote Hexe Zart, Würzig

Die zart schmelzende Rote Hexe öffnet die Tore in eine einzigartige Geschmackswelt. Durch ihr spezielles Erscheinen ist sie nicht nur ein Hingucker in der Käsetheke, sondern überzeugt auch mit ihrem weich-würzigen Aroma.
Die Rote Hexe ist eine Gaumenfreude auf jeder Käseplatte. Tauchen Sie ein in eine neue Geschmackswelt

ca. 6,5kg

Art. Nr. 7080

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.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 3654

Aus Deutschland

Jermi Räucherwurst Natur & Schinken

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

Stk 2,0kg

Art. Nr. 3825 Natur
Art. Nr. 3826 Schinken

Walnußroulette

Zartcremiger Schmelzkäse. Von Hand belegt mit knackigen Walnusshälften.
55% Fett i.Tr.

Stk 500g

Art. Nr. 1605

Odenwälder Feigenkäse Premium

Käsezubereitung, Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, Belag aus getrockneten Feigen und Feigensenf, mit Feigensenf gefüllte Bohrungen im geschmeidigen, zart schmelzenden Teig, delikates Aroma, fruchtig und süß im Geschmack. Mind. 45% Fett i.Tr.

ca. 2,8kg

Art. Nr. 3617

Bauer Burgkäse

Genussvoll, würzig und intensiv im Geschmack. Das ist der Burgkäse, der über mindestens drei Monate behutsam reift und so seine aromatische Note entfaltet. Ganz nebenbei durch natürliche Reifung ein Käsegenuss für alle mit Laktoseintoleranz. 48% Fett i.Tr.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3753

Bauer Butterkäse

Cremig, mild und von Natur aus laktosefrei – egal ob auf dem Pausenbrot, auf der Käseplatte, bei der Familienbrotzeit am Abend oder auf dem Toast. Der Butterkäse ist für nahezu jedes Gericht geeignet.

ca. 2,5kg

Art. Nr. 3752

Aus Frankreich

Petit Brie

ein kleiner Französischer Weichkäse mit Weißschimmel. 60% Fett i.Tr.

Stk 1,0kg

Art. Nr. 3007

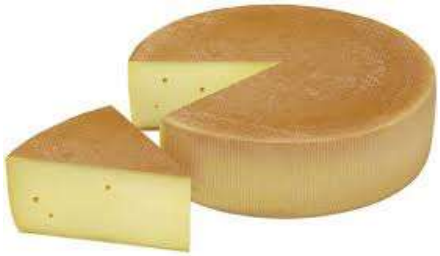
Fromage d´Affinois

Weichkäsetorte aus Kuhmilch, mit weißer Edelpilzflora aus der Auvergne. Er überzeugt durch seine cremige, weiche Struktur und seinen feinen, frischen Geschmack. Diese einzigartige Spezialität verfeinert sich im Laufe der Reifung immer weiter und wird immer cremiger und geschmeidiger. 13 Tage Reifezeit

Stk 2,0kg

Art. Nr. 3019

Aus Österreich



Almwiesenkäse

Ein Vorarlberger Schnittkäse mit einem aromatischen Geschmack. Der Käse reift ca. 3 Monate – jeder Laib wird dabei gewendet und gepflegt, wodurch der Käse seinen charakteristischen Geschmack erhält. 48% Fett i.Tr.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 3554

Aus Holland

Ingwer Rahmfrischkäsezubereitung

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

Stk 1,3kg

Art. Nr. 1601

Landana Grünes Pesto

Auffallende Farbe, pikanter Kräutergeschmack.

Auffallend grüner und köstlicher Käse! ein milder grüner Käse mit Basilikum und einem Hauch von Knoblauch. Auch köstlich und exquisit in verschiedenen Gerichten wie Pasta

ca. 4,0kg

Art. Nr. 3188

Landana Bärlauch

Eine therapeutische Note.

Bärlauch gilt schon lange als therapeutische Zutat. Der ausgeprägte Bärlauch-Geschmack macht diesen Landana zu einer köstlichen Sorte.

ca. 4,0kg

Art. Nr. 3189