

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

08.04.2024

AKTIONENDE

19.04.2024

Aus der Schweiz



Schweizer Gwitterkäse

Ein ausgesprochen cremiger Hartkäse, der mit seinem kräftigen, würzigen Aroma und den feinen Salzkristallen wie ein stürmisches Geschmacksgewitter über den Gaumen fegt.

Rahmhartkäse, mind. 210 Tage gereift, mind. 55% Fett i.Tr.

ca. 6,5kg

Art. Nr. 4940



Roter Teufel Extra

Für seinen Reifegrad ist der Rote Teufel extra ein ausgesprochen reiner Hartkäse. Die Reifekristalle harmonisieren wunderbar mit seiner nussigen Note. Das ausgewogene, kräftig würzige Aroma zündet ein sagenhaftes Geschmackserlebnis im Gaumen

Rahmhartkäse, mind. 270 Tage gereift, mind. 55% Fett i.Tr.

ca. 6,5kg

Art. Nr. 4942



Schweizer Berg – Blitz Käse

Ein unglaublich cremiger Rahmkäse, welcher trotz dem jungen Alter schon herzhaft würzig ist. Der Berg Blitz ist ein herrlicher Käse fürs Frühstück, da er mit seinem extra würzigen Rahmgehalt wunderbar die Geschmacksknospen aufweckt.

Rahmhalbhartkäse, mind. 120 Tage gereift, mind. 58% Fett i.Tr.

ca. 6,5kg

Art. Nr. 4944





Helvetikuss

Eine Verführung nach bestem Rezept

Ein würziger Käsetraum, auf den ersten Blick leuchtend rot, verführt der Helvetikuss mit atemberaubend gutem Geschmack. Die vollmundige Eigenkreation zielt nicht umsonst ein roter Kussmund – beide sind unwiderstehlich. Mind. 53% Fett i.Tr.

ca. 4,2kg

Art. Nr. 4969



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

Aus Frankreich



Peyrigoux

Die südfranzösische Weichkäse-Spezialität aus pasteurisierter französischer Kuhmilch mit der essbaren weißen Edelkulturrinde erkennt man bereits von Weitem an ihrer außergewöhnlichen Form. Mild-würzig mit feinsäuerlich frischer Note. Cremig – schmelzend mit einem frischkäseartigen Kern. 50% Fett i.Tr.

ca. 1,6kg

Art. Nr. 3013



Korsischer Schafskäse „Salakis

Salakis Schafskäse überzeugt durch seinen unverwechselbar frischen, aromatischen Geschmack und seine cremige Konsistenz. 100% Schafmilch stehen für 100% mediterranen Genuss.

ca. 2,0kg

Art. Nr. 4104





Tomme de Savoie

Dieser Käse reift mindestens 30 Tage lang in natürlichen Kellern in Savoyen und Haute – Savoie, wobei er 2- bis 3-mal pro Woche von Hand gerieben und gewendet wird. Er hat eine graue, gesprenkelte und blumige Rinde. Je nach Reifegrad kann er einen milden bis kräftigen Geschmack entwickeln.

ca. 1,6kg

Art. Nr. 4329



Fromager d'Affinois Ail & Fines herbes Kräuter

Der mild – sahnige Geschmack dieses Fromager erhält durch die Zugabe von feinen Kräutern und aromatischem Knoblauch ein delikates – würziges Aroma. 13 Tage Reifezeit

Stk 2,0kg

Art. Nr. 3020



Vacherousse d'Argental

Dieser feine, cremige und geschmeidige Käse wird aus Kuhmilch hergestellt. Die Rinde des Käses wird zuerst mit Salzwasser abgewaschen, dann entwickelt sich während der 2-wöchigen Reifung die weiße Schimmelrinde. Der Teig wird ganz cremig und entfaltet delikate Aromen. 60% Fett i.Tr.

Stk 2,0kg

Art. Nr. 9912642



Barberouge Barbichette

Weichkäse hergestellt aus guter französischer Ziegenmilch mit etwa 14 Tage Reifung. Es ist ein ungewöhnlicher Käse: durch seine hübsche und feine orangefarbene Rinde, aber auch durch seinen typischen Geschmack. Dieser ebenso zart wie cremiger Käse bietet auch Charakter. Mit zunehmendem Alter wird er immer besser und cremiger. Seine Farbe und Form werden die Aufmerksamkeit der Kunden auf sich Ziehen. Ohne tierisches Lab, daher für Vegetarier auch geeignet.

Stk 1,0kg

Art. Nr. 9933603



Aus Italien



Parm. Reggiano vom Berg

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

ca. 4kg

Art. Nr. 7709 1/8, 22 Monate



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 Deutschland



Reißlers Landkäse

Die feine Rotschmiere vollendet das Geschmackserlebnis dieses mild – aromatischen halbfesten Schnittkäse im Rundlaib. Er hat eine glatte geschlossene Oberfläche mit einer typischen Rotschmierrinde. 50% Fett i.Tr.

ca. 1,8kg

Art. Nr. 3563



Bauer Butterkäse

Creinig, 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





Almzeit Alpenkäse Paprika - Zwiebel

Gespickt mit feinen Zwiebel- und Paprikastückchen verführt dieser Alpenkäse mit seiner herzhaft-würzigen Geschmacksnote und seiner feinen, halbfesten Konsistenz. Besonders lecker schmeckt er in Kombination mit ofenfrischem Baguette, Tomaten oder einem kühlen Glas Weißwein.

ca. 3,3kg Schnittkäse, 45% Fett i.Tr.

Art. Nr. 38123



Almzeit Alpenkäse Mediterrane Kräuter

Durch die Verbindung aus sahnigem, halbfestem Schnittkäse und mediterranen Kräutern entsteht ein unschlagbar würzig-feines Geschmackserlebnis. Besonders in Kombination mit Oliven-Ciabatta, auf mediterranem Ofengemüse oder mit aromatischem Wein löst er garantiert Fernweh aus.

ca. 3,3kg Schnittkäse, 45% Fett i.Tr.

Art. Nr. 38125



Almzeit Alpenkäse grüner Pfeffer

Gespickt mit grünen Pfefferkörnern bietet der Alpenkäse ein pikant-feines Geschmackserlebnis. Ob pur auf Krustenbrot, beim Raclette oder verarbeitet zu einem pfeffrigen Käsedip - Almzeit Alpenkäse grüner Pfeffer bringt das gewisse Etwas an Würze in jede Mahlzeit

ca. 3,3kg Schnittkäse, 45% Fett i.Tr.

Art. Nr. 38121



Almzeit Alpenkäse Kümmel

Dieser raffinierte Alpenkäse gewinnt sein ganz besonderes Aroma durch die Zugabe von ganzen Kümmelkörnern. Besonders in Kombination mit knusprigem Baguette, frischem Obst oder beim Raclette kommt die einzigartig würzige Geschmacksnote voll zur Geltung.

ca. 3,3kg Schnittkäse, 45% Fett i.Tr.

Art. Nr. 38122

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

