

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**

03.06.2024

**AKTIONENDE**

14.06.2024

Aus Frankreich



### **Buche du Pilat**

Weichkäse aus Kuhmilch aus dem Naturpark von Pilat, im Herzen der Region Rhônes – Alpes. Vollmundiger, cremiger Weichkäse mit weißem Edelschimmel. 48% Fett i.Tr.

Stk 1,0 kg

Art. Nr. 3080



### **Chèvre d'Argental**

Der Chèvre d'Argental ist ein Weichkäse aus Ziegenmilch mit weißer Schimmelrinde. Der Chèvre d'Argental schmeckt sehr sahnig und mild. Je länger der Käse reift, desto geschmeidiger, cremiger und streichfähiger wird der Teig. Der Käse gewinnt dann an Geschmack, ohne jedoch zu kräftig zu werden. Die Reifungszeit beträgt mind. 2 Wochen.

Stk 1,0 kg

Art. Nr. 992992



### **Fromage 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





### Korsischer Schafskäse „Salakis

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

ca. 2,0kg

Art. Nr. 4104



### Petit Brie

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

Stk 1,0kg

Art. Nr. 3007



### Comté Jura Flore, Fort des Rousses ¼ Stücke 12 Mon. & 18 Mon.

Alle Käsesorten profitieren von den speziellen Reifetechniken im Fort de Rousses, die ihnen eine schöne cremige Textur und eine starke und raffinierte Kombination von Aromen verleihen, die im Mund verweilen. Mindestens ein Jahr lang geduldig gereift, strotzt der Juraflöre Fort des Rousses Comté vor Aromen der Berge, in denen er hergestellt wird. Genießen Sie ihre kräftigen fruchtigen Röstaromen: den Geschmack von gerösteten Mandeln, geschmolzener Butter, Gewürzen und Zitrusfrüchten. Ein wahres Fest der Aromen in einer Reihe von Comté-Käsesorten zu erleben, die 12 Monate bis 18 Monate gereift sind.

ca. 8,0kg 1/4

Art. Nr. 3422 12 Monate

Art. Nr. 3415 18 Monate



## Aus Schweden & Holland



### Arla Natura Gräddost

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

Stk 1,0kg

Art. Nr. 3875



### Machelle Ingwer

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

Stk 1,3kg

Art. Nr. 1601



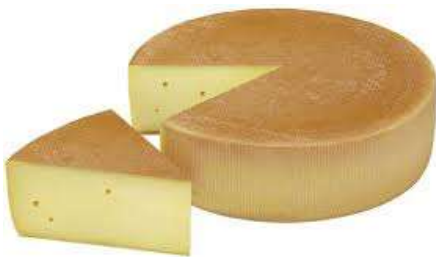
### Machelle Ananas

Die 1,3 Kilo schwere Machelle enthält Ananasstücke und hat einen herrlich weichen, süßen Geschmack. Aus Nachhaltiger Weidemilch

Stk 1,3kg

Art. Nr. 1602

## 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 der Schweiz



### 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.

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

ca. 6,5kg

Art. Nr. 4944



### Roter Teufel Extra

Für seinen Reifegrad ist der Rote Teufel extra ein ausgesprochen reiner Hartkäse. Die Reifekristalle harmonieren 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

## Aus Deutschland



### 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





### Original Illertaler

Original ILLERTALER ist eine Emmentaler Spezialität – fein nussig und unvergleichlich mild im Geschmack. Original ILLERTALER wird nach einem besonderen Allgäuer Rezept zubereitet. Während seiner Reifezeit bilden sich die charakteristischen, gleichmäßig verteilten Löcher im Teig. Dies ist der sichtbare Beweis für einen natürlich gereiften Emmentaler.

ca. 2,8kg

Art. Nr. 3629



### Peppadew – Frischkäsecreme (Vorbestellartikel)

Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Peppadew (Piquante-Frucht)

Art. Nr. 8001

VPE: 1 x 1,00kg



### Wasserburger Landkäse

Mild würzig und nussig - ganze vier Wochen muss der Großlochkäse reifen, bevor er den Namen seiner Heimat tragen darf. Danach bringt der Wasserburger mehr Würze auf die Teller derer, die es etwas kräftiger mögen und ist natürlich garantiert ohne Gentechnik.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3751



### Schönegger Gipfelstürmer

Der Gipfelstürmer, ein Schnittkäse in Rahmstufenqualität, ist eine vollmundige Spezialität mit einem einzigartigen, aromatisch-würzigen Geschmack. Der „Gipfel der Genüsse“ entsteht durch die Zugabe von ausgesuchten Bergkräutern.

ca. 6,1kg

Art. Nr. 3206

