

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

06.05.2024

AKTIONENDE

17.05.2024

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



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



Dolomitenkönig

Wie sein Name schon verrät, ist der „Dolomitenkönig“ ein besonderer Genuss, in dem sich beste Südtiroler Bergmilch und traditionsreiches Käsehandwerk vereinen. Er wird von einer griffesten, leicht rauen Rinde umschlossen. Das Innere des Käses ist hellgelb bis strohgelb und hat eine kirschgroße Lochung. Die Konsistenz im Gaumen ist kompakt, aber trotzdem weich und geschmeidig. Der Geruch des Käses ist komplex und leicht süßlich, sein nussig würziges Aroma und die feinen Honignoten entfalten sich am Gaumen in voller Pracht.

ca. 10,0kg

Art. Nr. 3691



Aus Holland



Spargelkäse

Ein besonderer Käse-Leckerbissen: Spargelkäse – eine köstliche Kreation aus Kuhmilch mit Stückchen von grünem Spargel im Teig. Der Käse zeichnet sich durch seinen geschmeidigen Teig und sein feinwürziges Kuhmilcharoma, welches durch das köstlich frische Spargelaroma perfekt kombiniert wird, aus.

ca 4,0kg

Art. Nr. 3729

Aus der Schweiz



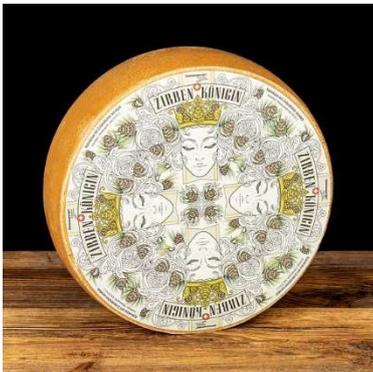
Schweizer Gwitterkäse

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



Zirbenkönigin

Der cremige Käseteig mit dem herrlichen Zirbenaroma sagt den Wohlgefühlgenuss beim Aufschneiden schon an. Im Gaumen deckt die milchige Süsse mit einem ausgeprägten würzigen Aroma die Karten auf. Die dezente Holznote rundet das Geschmacksspiel gewinnend ab.

Schnittkäse, mind. 60 Tage gereift, mind. 55% Fett i.Tr.

ca. 6,5kg

Art. Nr. 4941



Höhlen Le Gruyère AOP Kaltbach 1/4 Laib

12 Monate wird der Le Gruyère in der Sandsteinhöhle unter der Obhut des Höhlenmeister gepflegt, durch die er seine fruchtige Würze entfalten kann. Seine rustikale hellbraune Rinde bildet sich und die feinen knusprigen Salzkristallen reifen in seinem mürben Teig heran.

Schweizer Hartkäse aus Silofreier Rohmilch. 45% Fett i.Tr.

ca. 7,5kg

Art. Nr. 36524



Aus Frankreich



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



Fromage d'Affinois Natur

Weichkäsetorte aus Kuhmilch, mit weißer Edelschimmelflora 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



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



Fromage d'Affinois Paprika / Chili

Paprika, Jalapeño und Cayennepfeffer – Chili verleihen diesem Weichkäse einen würzigen Kick, während seine Reichhaltigkeit die Gesamtintensität gut ausbalanciert. 60% Fett i.Tr. aus Kuhmilch.

Stk 2,0kg

Art. Nr. 3022



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

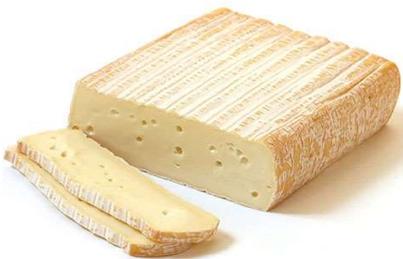
9,55 €/kg

Reißlers Milder - Backsteiner

Der Backsteiner ist ein kräftig würziger Weichkäse mit feiner Rotschmiere im Backsteinformat. Sein Geschmack ist, je nach Reifegrad, leicht aromatisch bis kräftig. 50% Fett i.Tr

ca. 1,0kg

Art. Nr. 3513



Aus Österreich

Brandnertaler Alpkäse

Der Käse wird auf der Alpe Parpfienz im Brandnertal aus frischer Heumilch hergestellt. Die Alpe liegt rund 1600 Meter und stellt ausschließlich kleine Laib her mit rund 6kg. Jeden Tag wird die frische Heumilch von 60 Kühen direkt auf der Alpe in den Sommermonaten verarbeitet.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 3669

