

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)

Monatsaktionen gültig ab  
**06.05.2024 bis 31.05.2024**



### Schönegger Sommerduett

Dieser Schnittkäse in Rahmstufenqualität ist naturgereift und wird aus 100 % Bergbauern-Heumilch hergestellt. Der zart-cremige Käseteig ist mit kleinsten Tomatenstückchen und Basilikumkräutern verfeinert. Ein herzhafter Schnittkäse, ideal zur Brotzeit oder für den kleinen Appetit zwischendurch

**ca. 6,1kg**

Art. Nr. 3201



### Schönegger Alpenglühen

Dieser Schnittkäse in Rahmstufenqualität besticht durch einen runden, aber scharfen Geschmack – ein Erlebnis für die Sinne. Das feurige Aroma wird dem Alpenglühen durch die vielen, kleinen Chilistückchen verliehen. Deshalb spricht er vor allem die Personen an, die Freunde der Extraportion Schärfe sind.

**ca. 6,1kg**

Art. Nr. 3266



**Aktionszeitraum 06.05.2024 bis 31.05.2024**



**Mozzarella di Bufala**



Mozzarella aus Büffelmilch, elfenbeinfarbener, lockerer und elastischer Teig, aromatisch und milchfrisch im Geschmack mit dezenter Büffelmilchnote, ideal zu frischen Tomaten, Kampanien  
mind. 52 % Fett i. Tr., 12 ST x 125 g

**Art.-Nr.: 1508**

**Bestellung / Colli**

**Taleggio**



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 50 Tage gereift, Rinde mit Rotkulturen gepflegt, weicher, strohgelber Teig, delikates Aroma, feinwürziger Geschmack mit leicht nussiger Note, Lombardei  
mind. 48% Fett i. Tr., 1 x ca. 2,4 kg

**Art.-Nr.: 3560**

**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 Gratinieren, Lombardei  
mind. 45 % Fett i. Tr., 1 x ca. 12 kg

**Art.-Nr.: 3564**

**Bestellung / Colli**



**Steinsalzkäse**



Schnittkäse aus Kuh Heumilch, mindestens 5 Monate gereift, Rinde mit einer Mischung aus Steinsalzmineralien und Bergkräutern gepflegt, schnittfester, geschmeidiger Teig, kräftiges Aroma, pikant im Geschmack, einzigartige Spezialität aus Tirol  
mind. 45 % Fett i. Tr., 1 x ca. 4 kg

**Art.-Nr.: 9711451**

**Bestellung / Colli**



Wangener

Frischdienst GmbH

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



## AKTIONSZEITRAUM 13.05.2024 - 31.05.2024

### 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: 3618, 1/1 Laib, ca. 26 kg

Bestellung / Colli

---



### 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. 6,5kg

Bestellung / Colli

---



### BALDAUF BAUERNKÄSE

Vollmundiger Schnittkäse aus naturbelassener Heumilch mit feiner, essbarer Rotschmiererinde. Der Baldauf Bauernkäse besticht durch eine besonders zarte, milchig-nussige Duftnote und seine cremig-geschmeidige Textur. Auf der Zunge verbinden sich seine feinen Milcharomen und der dezente Salzgehalt zu einem nachhaltigen Geschmackserlebnis. Mindestens 50% Fett i. Tr.

Art.-Nr. 3515, 1/1 Laib, ca. 6 kg

Bestellung / Colli

---

