

Wangener

Frischdienst GmbH

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



AKTIONSZEITRAUM 01.07.2024 - 02.08.2024

BALDAUF WILDBLUMENKÄSE

Die Baldauf-Affineure gehörten zu den ersten, die Blüten auf Käseläibe streuten – nicht nur der schönen Optik, sondern vor allem des Aromas wegen. Insofern ist der Baldauf Wildblumenkäse nicht mehr und nicht weniger als ein Original! Der Schnittkäse aus naturbelassener Heumilch mit feiner, essbarer Rotschmiererinde und veredelt mit ausgesuchten Kräutern und Blüten verführt Augen, Nase und Gaumen.

Mindestens 50% Fett i. Tr.

Art.-Nr: 3582, 1/1 Laib, ca. 6 kg

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



WWW.BALDAUF-KAESE.DE



**Wangener
Frischdienst**



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

Güntensperger
Schweizer
Qualitäts-
Käse

Schweiz Aktion gültig ab
01.07.2024 bis 02.08.2024

Roter Teufel

Ein ausgesprochen cremiger Hartkäse der trotz seines Alters förmlich auf der Zunge zergeht. Mit seiner leicht nussigen Note und kräftig würzigem Aroma zündet er ein sagenhaftes Geschmackserlebnis im Gaumen.

Rahmhartkäse, mind. 180 Tage gereift, 55% Fett i.Tr.

ca. 6,1kg

Art. Nr. 4949



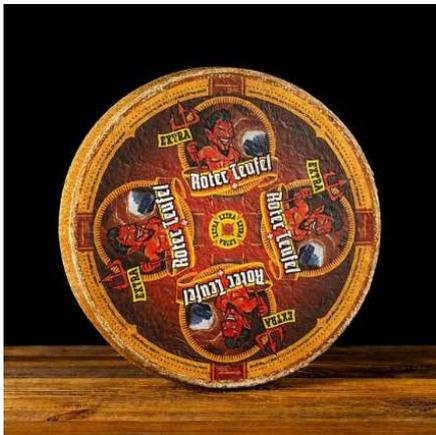
Roter Teufel Extra

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 Trüffelperle

Auf den ersten «Biss» macht sich das intensive und würzig nussige Aroma im Gaumen breit. Nach und nach treten feine Noten von Holz, Moos und frischen Pilzen ans Licht. Ein glänzendes Genusserlebnis.

Rahmhalbhartkäse mit 1.5% Trüffel, mind. 60 Tage gereift, mind. 50% Fett i.Tr.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 4964



**Wangener
Frischdienst**



Aktionszeitraum 01.07.2024 bis 31.07.2024



Mozzarella di Bufala



Mozzarella aus Büffelmilch, porzellanweiße Haut, elfenbeinfarbener, elastisch-lockerer Teig, milchfrischer Geschmack mit leichter Moschus-Note, köstlich in Kombination mit sonnengereiften Tomaten, Kampanien mind. 52 % Fett i. Tr., 250 g x 8 im Eimer

Art.-Nr.: 1544

Bestellung / Colli

Bufalina



Weichkäse aus Büffelmilch, 10 Tage gereift, Rinde mit edlem Weißschimmel überzogen, hellelfenbeinfarbener Teig, cremige Textur, delikates Aroma, sahnig-vollmundig im Geschmack mit feiner Büffelmilchnote, Lombardei mind. 64 % Fett i. Tr., ca. 250 g x 4

Art.-Nr. 2090:

Bestellung / Colli



Bufala Bianca



Weichkäse aus Büffelmilch, mindestens 2 Wochen gereift, weiße Naturrinde, hellelfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig, cremige Textur, milchfrisches Aroma, feinwürzig und charaktervoll im Geschmack mit feiner Büffelmilchnote, aus der Lombardei Lombardei

Mind. 64 % Fett i. Tr., ca. 1,8 kg x 1

Art.-Nr.: 3417

Bestellung / Colli



Capra Bianca



Weichkäse aus Ziegenmilch mit weißer Naturrinde, mindestens zwei Wochen gereift, heller, geschmeidiger, Teig, cremige Textur, milchfrisches Aroma, sahnig und mild im Geschmack mit feinwürziger Ziegenmilchnote, aus der Lombardei Mind. 56 % Fett i. Tr., ca. 1,8 kg x 1

Art.-Nr.: 3418

Bestellung / Colli



Fontal



Schnittkäse aus Kuhmilch, 5 Wochen gereift, mit Rotkulturen gepflegte, rotbraune 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
