

**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

31.03.2025

AKTIONENDE

11.04.2025

Aus der Schweiz



Müller – Thurgau rezent

Der «Schwarze» mit seiner dunklen und festen Rinde überzeugt auch den anspruchsvollen Käseliebhaber. Er kommt erst nach zwölf Monaten aus dem Käsekeller. Er hat die Eigenschaft von einem Hartkäse mit einer ganz außergewöhnlichen Cremigkeit. Er entfaltet im Mund seine volle Würze, jedoch ohne den gewohnt rezent beißenden Geruch in der Nase. Ein Käse voller Aroma, Würze und Biss für ein intensives Käseerlebnis.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 3654



Scharfer Maxx

«Der scharfe Maxx» ist ein echter Charakterkäse. Er hat diese besondere Würze, die ihn von anderen Käsesorten hervorhebt. Hergestellt wird er mit frischer Rohmilch aus der Bodensee-Region. Er wird besonders sorgsam verarbeitet und gepflegt. Fünf Monate lang bleibt er im Reifungskeller und entwickelt seinen einzigartigen Geschmack.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 7031



Schweizer Kristallkäse

Aus bester Schweizer Milch hergestellt, mit viel Sorgfalt gepflegt und mindestens 10 Monate gereift. Würzig gut

ca. 6,0kg

Art. Nr. 7110





Feuerteufel >Füürtüfel<

Bühnenreif und keinesfalls gewöhnlich. In ihm lodert die geballte Leidenschaft. Laut und glühend. Ein cremiger Käse mit dreierlei Chili und Pfeffer. Und das Beste: Der «Füürtüfel» vereint die feurige Schärfe von Chilischoten und Pfeffer mit einer himmlischen Zartheit. Ein Gewürzkäse der Extraklasse!

ca. 6,0kg

Art. Nr. 7020



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 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.

ca 4,0kg

Art. Nr. 3729

Aus Frankreich



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. 995517





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

Aus Italien



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.

ca. 2,4kg

Art. Nr. 3560



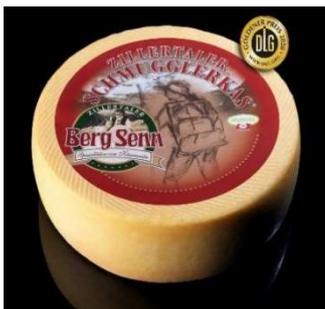
Alta Badia

So einzigartig, wie das gleichnamige Dolomitenital, in dem Ladinisch gesprochen wird, ist auch der würzige Hartkäse „Alta Badia“. Er wird von einer grifffesten, trockenen, rustikalen Rinde umhüllt. Der Käseteig ist strohgelb und weist keine Lochung auf. Die Konsistenz im Gaumen ist kurz, fest, aber trotzdem geschmeidig und schmelzend. Der Geschmack des Käses ist intensiv und komplex und weist milchig, getoastete Noten, aber auch Kartoffelnoten auf. 6 Monate

ca. 9,8kg

Art. Nr. 3694

Aus Österreich



Berg Senn Zillertaler Schmutzlerkas

Ein Schnittkäse aus Österreich mind. 50% Fett i.Tr. Er reift 3 Monate. Im Geschmack ist der Schmutzlerkas rahmig – aromatisch. Er passt perfekt zur Jause und zum Frühstück

ca. 4,2kg

Art. Nr. 4400





Rahmbrie Bio

Der Berggold Bio-Rahmbrie Natur wird nur aus hochwertigster Biomilch hergestellt. Der Bio-Brie hat einen fein milden Geschmack und die für Brie typische angenehm weiche Konsistenz. Ob zum Abendbrot oder pur, der Berggold Bio-Rahmbrie ist eine Freude für Gaumen und Natur

ca. 1,2kg

Art. Nr. 4455

Aus Deutschland



Trakaya Mexicana

Trakaya Brotaufstriche werden auf Basis von selbst hergestelltem traditionellen Hirtenkäse produziert. Durch die Zugabe landestypischer Köstlichkeiten, Gewürzen und Kräutern entstehen stückige Aufstriche landestypischer Prägung.

Schale 1,5kg

Art. Nr. 1648



Coburger Butterkäse

Ein milder, fein säuerlicher Schnittkäse in butterzarter Konsistenz. 50% Fett i.Tr.

Stk 2,0kg

Art. Nr. 3716



Elbländer Natur

ein Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. 45% Fett i.Tr.. Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen. Lactosefrei. Ein Lochkäse ähnlich wieder der Grünländer

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3781





Roggenburger Sennkäse

Der Roggenburger Sennkäse ist ein Schnittkäse mit einer Naturrinde welche mit Rotkultur behandelt wird. Er hat einen kräftig würzigen Geschmack mit dem Typischen Aroma der Rotkultur. Die Konsistenz ist ein weicher, geschmeidiger Teig.
60% Fett i.Tr.

Art. Nr. 3504

ca. 1,2kg



Diplomat Butterkäse Natur,

Vollmundig, zartschmelzend und von Natur aus laktosefrei.
55% Fett i.Tr.

Art. Nr. 3715 Natur

ca. 2,0 kg



Milram Benjamin

Der Liebling fürs Familienfrühstück! Er überzeugt nicht nur mit einem mild-frischen Geschmack, sondern auch mit einer angenehm cremigen Konsistenz. Schon gewusst? Bei der Herstellung des Schnittkäses wird ausschließlich mikrobielles Lab verwendet. Zudem ist der Benjamin ein laktosefreier Käse.

Art. Nr. 3756

ca. 3,0kg

