



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

die neuen Aktionen sind da

AKTIONSTART

12.05.2025

AKTIONENDE

23.05.2025

Aus der Schweiz



Potz Blitz

Ein unglaublich cremiger Rahmkäse, welcher trotz dem jungen Alter schon herzhaft würzig ist. Der Potz Blitz ist ein herrlicher Käse fürs Frühstück, da er mit seinem extra würzigen Rahmgehalt wunderbar die Geschmacksknospen aufweckt.

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

ca. 6,5kg

Art. Nr. 4944



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



Swiss Lady

Cremig zart schmilzt jeder Bissen auf der Zunge. Eine milde, feinwürzige Note umspielt den Gaumen und lässt das Genussaroma im Abgang lieblich nachklingen. Ein echtes, pures Geschmackserlebnis bis zum letzten Bissen.

Schnittkäse, mind. 75 Tage gereift, mind. 55% Fett i.Tr.

ca. 6,5kg

Art. Nr. 4946





Emmentaler Schwitterland 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 Frankreich



Tortenbrie

La Belle Laitière

Ein frz. Weichkäse mit Weißschimmelrinde. 50% Fett i.Tr.

ca. 3,1 kg

Art. Nr. 3000



Le Grand Rustique

Der Camembert Le Rustique wird in Pacé in der Normandie hergestellt. Sein reichhaltiger und würziger Geschmack und seine schmelzende Textur werden jeden Käseliebhaber begeistern, der größten Wert auf Authentizität legt. 45% Fett i.Tr.

ca. 1,4kg

Art. Nr. 3014



Ziegenrolle gereift

Eine französische Weichkäserolle aus 100% Ziegenmilch mit Weißschimmel.

Stk 1,0kg

Art. Nr. 4108





Brie de Meaux AOP

Unverpackt, auf Stroh. Löffelgeschöpft. Der Brie de Meaux AOP La Réserve des Crémiers ist ein Brie aus Rohmilch. Der Käse reift in feuchten Kellern. Während des Reifungsprozesses wird seine weiße Rinde braun und bekommt kleine rötliche Flecken. Kennzeichen für den Brie de Meaux ist ein starker Terroir-Geruch, gepaart mit einem sehr fruchtigen Geschmack, einem ausgeprägten Bouquet und feiner Haselnuss-Note.

ca. 2,8kg

Art. Nr. 996088



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



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

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. 8,0kg

Art. Nr. 3554





Bregenzerwald Bergkäse 6 Monate, geviertelt

Ein geschmackvoller, aromatischer Hartkäse aus Heumilch mit naturbelassener Rinde. Ohne Gentechnik hergestellt. Hergestellt aus Rohmilch, mind. 6 Monate gereift.

¼ Stk ca. 6,0kg

Art. Nr. 36454

Aus Italien



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



Pecorino Casu Sardu

Hartkäse aus Schaf- und Ziegenmilch, bäuerliche Herstellung, zwischen 5 und 8 Monaten gereift, Rinde mit Olivenöl und Pflanzenasche gepflegt, fester, leicht körniger Teig, delikates Schafmilcharoma, kräftig und würzig im Geschmack, Sardinien mind. 50 % Fett i. Tr.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 9717049

Aus Deutschland



Saisonbeginn:

Zurwieser Bio Biergartenkäse

Paprika, Kümmel, schwarzer Pfeffer, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Knoblauch sind die Komponenten, die diesen rahmigen Biergartenkäse eine pikante Würze verleihen. Geschmacklich erinnert dieser cremig-sahnige Rotschmierkäse an Obatzten.

ca. 700g

Art. Nr. 3303





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



Schönegger Bauernstolz (Hergestellt in Frankreich)

Der Bauernstolz ist ein rotgeschmierter Weichkäse mit weißem Edelschimmel. Mit 50% Fett i. Tr. ist er in seiner Cremigkeit nicht zu übertreffen. Diese Weichkäsespezialität lässt die Herzen von Käseliebhabern und Feinschmeckern höherschlagen

Stk 280g

Art. Nr. 3205



Butterkäse Bayernland

Scheibe für Scheibe ein Genuss mit der beliebten Käsesorte Butterkäse 45% Fett iTr.

ca. 2,5kg

Art. Nr. 3759

