

Aktionszeitraum 05.05.2025 bis 30.05.2025

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



Burrata



Handgefertigte Käsezubereitung aus Kuhmilch, mit Sahne und Mozzarellastückchen gefüllte Pasta Filata Säckchen, porzellanfarbener Teig, milchfrisches Aroma, sahnig-milder Geschmack, vielseitige Verwendung in der kalten und warmen Küche, Apulien mind. 53 % Fett i. Tr., 200 g x 6 ST im Becher

Art.-Nr.: 1528

Bestellung / Colli

Ortler



Schnittkäse aus Kuhmilch, nach traditioneller Rezeptur hergestellt, mindestens 2 Monate gereift, feste, dunkelbraune Rinde, strohgelber, kompakter Teig mit unregelmäßiger Bruchlochung, zartes Aroma, feinwürziger Geschmack mit leicht nussiger Note, Südtirol mind. 50 % Fett i. Tr., ca. 2,5 kg x 1

Art.-Nr.: 3692

Bestellung / Colli



Rocolo



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate in feuchten Naturkellern auf Fichtenholz gereift, dadurch erhält er sein fein ausgewogenes Pilz- und Waldaroma, rustikale Rinde, delikate Geschmackskombination aus festem, leicht säuerlichen Kern und dem cremig, aromatischen Käseteig am Rand, Lombardei mind. 55 % Fett i. Tr., ca. 2,5 kg x 1

Art.-Nr.: 9718415

Bestellung / Colli

Wangener

Frischdienst GmbH

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



AKTIONSZEITRAUM 05.05.2025 - 30.05.2025

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



BALDAUF BIO ALPKÄSE

Aromatische Wildkräuter, Sonne und frische Luft – im Bio-Alpkäse ist die Essenz der Allgäuer Alpen gespeichert. Der Hartkäse aus naturbelassener Bio-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: 3568, 1/4 Laib, ca. 6,5 kg

Bestellung / Colli



BALDAUF BUTTERSCHMALZ

Das handgemachte Baldauf Butterschmalz aus Heumilch ist eine ganz besondere Spezialität aus dem Hause Baldauf. Über mehrere Stunden wird die gute Allgäuer Butter aus Heumilch der Sennerei Hopfen gekocht. So verdampft der Wassergehalt und das Eiweiß und die Laktose trennen sich vom Fett. Übrig bleibt ein Butterschmalz von goldgelber Farbe und reinem butterigem Geschmack.

Art.-Nr: 1779, 300g Glas,
4 Gläser / Karton

Bestellung / Colli

