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

die neuen Aktionen sind da

AKTIONSTART
10.06.2025

AKTIONENDE
20.06.2025

Aus Frankreich

Fromage de Brebis Le Caussensard

Le Caussenard ist ein Halbkartkäse welcher in Frankreich aus reiner thermisierten Schafsmilch hergestellt wird. Die Rinde ist trocken und fest, der Teig kompakt. Er hat einen süßlichen Geschmack mit Nussaromen. 45% Fett i.Tr.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 4323

Saint André Weinbergkäse

Zartschmelzende Weichkäse-Spezialität mit 75 % Fett i. Tr. und samtiger weißer essbarere Edelschimmelrinde, in ikonischer Tortenform. Hergestellt wird Saint André in der Normandie, in der beschaulichen Gemeinde Pacé. Dabei wird schon seit seiner Kreation im 1974 der gute Rahm von Kühen aus der Region genutzt, um diesen exquisiten Weichkäse mit seinem fein-buttrigem Aroma herzustellen

ca. 2,0kg

Art. Nr. 3012

Petit Brie

ein kleiner Französischer Weichkäse mit Weißschimmel. 60% Fett i.Tr.

Stk 1,0kg

Art. Nr. 3007

Aus der Schweiz

Bio Urchrüter Nusskäse

Ein mittelreifer Käse mit einem angenehmen Kräuter – Nussgeschmack aus Bio – Vollmilch. Absolut einzigartig.

ca. 4,2kg

Art. Nr. 3681

Aus Italien

Mozzarella di Bufala

Mozzarella aus Büffelmilch, glatte, porzellanweiße Oberfläche, elfenbeinfarbener, elastischer – lockerer Teig, milchfrischer Geschmack mit leicht moschus – artiger Note, köstlich in Kombination mit frischen Tomaten. Mind. 52% Fett i.Tr.

Eimer 250g x 8

Art. Nr. 1544

Scamorza Affumicata

Pasta filata Käse aus Kuhmilch, langsam und natürlich feinaromatisch geräuchert, 14 Tage gereift, gold – gelbe Rinde, elastischer, schnittfester Teig, zart – rauchiges Aroma, mild im Geschmack. Aus der Lombardei. mind. 40% Fett i.Tr.

Schale 1,2kg (300g x 4)

Art. Nr. 1504

Ortler

Schnittkäse aus Kuhmilch, nach traditioneller Rezeptur hergestellt. mindestens 2 Monate greift, feste, dunkelbraune Rinde, strohgelber, kompakter Teig mit unregelmäßiger Bruchlochung, zartes Aroma, feinwürziger Geschmack mit leicht nussiger Note. Mind. 50% Fett i.Tr.

ca. 2,5kg

Art. Nr. 3692

Wangener Frischdienst

Alta Badia

So einzigartig, wie das gleichnamige Dolomitental, 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 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 Deutschland

Butterkäse Tölzer Art

Schnittkäse. Mild und feinsäuerlicher Geruch und Geschmack

ca. 3,3kg

Art. Nr. 3757

Deutscher Edamer

Scheibe für Scheibe ein Genuss mit der beliebten Käsesorte Edamer.

Schnittkäse, 40% Fett i.Tr.

ca. 3,2kg

Art. Nr. 3713

Wangener Frischdienst

Die Schönauer Lieblinge

sind Halbfeste Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Acht Wochen Naturreifung auf Fichtenholz machen den Käse so einzigartig, ob in Natur oder mit einer Ummantelung. 50% Fett i.Tr.

alle Sorten ca. 3,3kg

Art. Nr. 4338 Schönauer Liebling Natur
Art. Nr. 4335 Schönauer Liebling Kräuterpfeffer

Allgäuer Rahm Torte Alpenrahm

Allgäuer Rahm Torte - Die besondere Kombination aus naturreiner Alpenmilch und bestem Rahm machen die Allgäuer Rahm Torte zu einem cremig-milden Geschmackserlebnis. 65% Fett i.Tr.

ca. 1,4 kg

Art. Nr. 3040

Allgäuer Rahm Torte Pfeffer

Allgäuer Rahm Torte - Die besondere Kombination aus naturreiner Alpenmilch und bestem Rahm machen die Allgäuer Rahm Torte zu einem cremig-milden Geschmackserlebnis. Verfeinert mit mildem grünem Pfeffer. 65% Fett i.Tr.

ca. 1,4 kg

Art. Nr. 3041

Jalapeño – Frischkäsecreme (Vorbestellartikel)

Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Jalapeños, Petersilie, Dill

VPE: 1 x 1,00kg

Art. Nr. 8009

Wasserburger Landkäse

Mild würzig und nussig - ganze vier Wochen muss der Großlochkäse reifen, bevor er den Namen seiner Heimat tragen darf. Danach bringt der Wasserburger mehr Würze auf die Teller derer, die es etwas kräftiger mögen und ist natürlich garantiert ohne Gentechnik.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3751

Wangener Frischdienst