

Aktionspreise nur gültig bei Abnahme von ganzen Laiben / Lieferung im Aktionszeitraum

**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

21.07.2025

AKTIONENDE

01.08.2025

Aus der Schweiz



**Emmentaler Schwitserland 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



**Le Gruyère Schwitserland A.O.P.
„Weltmeister“**

Nur die besten Käse reifen 14 Monate lang in streng kontrollierten Reifekellern bei einer Temperatur von 13 °C. Das Ergebnis ist ein ausgezeichneter Gruyère mit einem unvergleichlich markanten Aroma. 49% Fett i.Tr.

Art. Nr. 36328

1/8Stk ca. 3,8kg

Aus Österreich

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





Ziegenkäsetorte mit frischen Kräutern

die Ziegenkäsetorte mit frischen Kräutern ist nicht nur ein optisches Highlight. Der leicht säuerliche und milchig-rahmige Geschmack, kombiniert mit feinen Kräutern, die sich schützend als Mantel über die Torte legen und die locker-cremige bis weich samtige Textur machen diese Ziegenkäsetorte zu etwas ganz Besonderem. Die Ziegenkäsetorten werden übrigens händisch von der Käsemacherwelt hergestellt und einzeln in ihrem Mantel gewälzt.

Stk 1,0kg

Art. Nr. 9711171

Aus Frankreich



Fromage de Brebis Le Caussensard

Le Caussensard ist ein Halbkartkäse welcher in Frankreich aus reiner thermisierter 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



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



Petit Brie

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

Stk 1,0kg

Art. Nr. 3007



Aus Italien



Dolomitenkönig

Wie sein Name schon verrät, ist der „Dolomitenkönig“ ein besonderer Genuss, in dem sich beste Südtiroler Bergmilch und traditionsreiches Käsehandwerk vereinen. Er wird von einer grifffesten, leicht rauen Rinde umschlossen. Das Innere des Käses ist hellgelb bis strohgelb und hat eine kirschgroße Lochung. Die Konsistenz im Gaumen ist kompakt, aber trotzdem weich und geschmeidig. Der Geruch des Käses ist komplex und leicht süßlich, sein nussig würziges Aroma und die feinen Honignoten entfalten sich am Gaumen in voller Pracht.

ca. 10,0kg

Art. Nr. 3691

Aus Deutschland



Butterkäse Tölzer Art

Schnittkäse. Mild und feinsäuerlicher Geruch und Geschmack
ca. 3,3kg

Art. Nr. 3757



Jermi Räucherwurst Schinken

Der Klassiker mit besonderem Kontrast. Zarter Käse über unbehandeltem Buchenholz schonend geräuchert

Stk 2,0kg

Art. Nr. 3826



Holtseer Tilsiter Das Original seit 1942

Schnittkäse mind. 6 Wochen natürlich gereift. Er hat einen leicht herben bis pikanten Geschmack. Vollfettstufe.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 4870





Antons Liebe Rot Bio

Ein cremiger, besonders sahniger Weichkäse der mit Rotschmierkultur behandelt wird und dadurch eine gewisse Würze erhält, mit einem kräftigen Schluck Bio-Sahne. 60% Fett i.Tr. / 2 – 3 Wochen gereift
ca. 700g

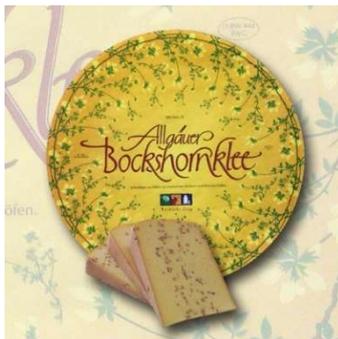
Art. Nr. 3304 in der trad. Holzschachtel



Zurwieser Backsteiner Bio

Nach Eröffnung vor über 100 Jahren wurde der traditionelle Backsteinkäse hergestellt. Auch heute wird dieser pikante Rotschmierkäse hergestellt, der durch seine Form und die orange-rote Färbung an einen Backstein erinnert. Der Käse ist weich und würzig.
ca. 1,2kg

Art. Nr. 3306



Bio Bockshornklee - Käse

Der Bockshornklee – Käse ist ein schnittfester Käse mit goldgelbem Teig. Durch die herrlich nussig schmeckenden Samen des Bockshornkleees bekommt er ein eigenwilliges ungewöhnliches Aroma

ca. 6,0kg

Art. Nr. 3962



Peppadew – Frischkäsecreme (Vorbestellartikel)

Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Peppadew (Piquante-Frucht)

Schale 1,0kg

Art. Nr. 8001



Wasserburger Landkäse

Mild würzig und nussig - ganze vier Wochen muss der Großblockkäse 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





Almzeit Alpenkäse Paprika - Zwiebel

Gespickt mit feinen Zwiebel- und Paprikastückchen verführt dieser Alpenkäse mit seiner herzhaft-würzigen Geschmacksnote und seiner feinen, halbfesten Konsistenz. Besonders lecker schmeckt er in Kombination mit ofenfrischem Baguette, Tomaten oder einem kühlen Glas Weißwein.

ca. 1,5kg Schnittkäse, 45% Fett i.Tr.

Art. Nr. 38123



Almzeit Alpenkäse Mediterrane Kräuter

Durch die Verbindung aus sahnigem, halbfestem Schnittkäse und mediterranen Kräutern entsteht ein unschlagbar würzig-feines Geschmackserlebnis. Besonders in Kombination mit Oliven-Ciabatta, auf mediterranem Ofengemüse oder mit aromatischem Wein löst er garantiert Fernweh aus.

ca. 1,5kg Schnittkäse, 45% Fett i.Tr.

Art. Nr. 38125



Almzeit Alpenkäse grüner Pfeffer

Gespickt mit grünen Pfefferkörnern bietet der Alpenkäse ein pikant-feines Geschmackserlebnis. Ob pur auf Krustenbrot, beim Raclette oder verarbeitet zu einem pfeffrigen Käsedip - Almzeit Alpenkäse grüner Pfeffer bringt das gewisse Etwas an Würze in jede Mahlzeit

ca. 1,5kg Schnittkäse, 45% Fett i.Tr.

Art. Nr. 38121



Almzeit Alpenkäse Kümmel

Dieser raffinierte Alpenkäse gewinnt sein ganz besonderes Aroma durch die Zugabe von ganzen Kümmelkörnern. Besonders in Kombination mit knusprigem Baguette, frischem Obst oder beim Raclette kommt die einzigartig würzige Geschmacksnote voll zur Geltung.

ca. 1,5kg Schnittkäse, 45% Fett i.Tr.

Art. Nr. 38122

