

**Wangener**

**Frischdienst GmbH**

Milch- und Molkereiprodukte · [www.wangener-frischdienst.de](http://www.wangener-frischdienst.de)



# AKTIONSZEITRAUM 30.06.2025 - 01.08.2025

## 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

---



## BALDAUF *Bio* ALPKÄSE

Aromatische Wildkräuter, Sonne und frische Luft – im Baldauf 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. 3 kg

Bestellung / Colli

---



## 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

---



**Aktionszeitraum 07.07.2025 bis 31.07.2025**



**Steinsalzkäse**



Schnittkäse aus Kuh Heumilch, 5 Monate in der Felsenhöhle gereift, Rinde mit einer Mischung aus Steinsalz und Bergkräutern gepflegt, schnittfester, geschmeidiger Teig, würziges Aroma, herzhaft und vollmundig im Geschmack, einzigartige Spezialität aus Tirol  
mind. 45 % Fett i. Tr., 1 x ca. 4 kg

**Art.-Nr.: 9711451**

**Bestellung / Colli**

**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**



**Fontal**



Schnittkäse aus Kuhmilch, 5 Wochen gereift, mit Rotkulturen gepflegte, rotbraune Rinde, strohgelber, elastischer Teig, mild und buttrig im Geschmack, zartes Aroma, ideal zum Schmelzen und Gratinieren, aus der Lombardei  
mind. 45 % Fett i. Tr., 1 x ca. 12 kg

**Art.-Nr.: 3564**

**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**

