



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

die neuen Aktionen sind da

AKTIONSTART

01.09.2025

AKTIONENDE

12.09.2025

Aus Frankreich



Saint André Weinbergkäse

Zartschmelzende Weichkäse-Spezialität mit 75 % Fett i. Tr. und samtiger weißer essbarer 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 feinbuttrigem Aroma herzustellen

ca. 2,0kg

Art. Nr. 3012



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



Roquefort AOC Taste Fromage

Edelpilzkäse aus dem Causses. Er wird nach alter Tradition mit Edelschimmel aus echtem Roggenbrot hergestellt und mind. 150 Tage in Felsenkellern gelagert. Dieser Roquefort wurde von der berühmten Bruderschaft „Taste Fromage“ ausgewählt. Vollmundiger, rahmig – kräftiger Geschmack.

ca. 1,2kg

Art. Nr. 997044





Petit Brie

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

Stk 1,0kg

Art. Nr. 3007



Comté Jura Flore, Fort des Rousses ¼ Stücke 6 Mon. & 12 Mon.

Alle Käsesorten profitieren von den speziellen Reifetechniken im Fort de Rousses, die ihnen eine schöne cremige Textur und eine starke und raffinierte Kombination von Aromen verleihen, die im Mund verweilen. Mindestens ein Jahr lang geduldig gereift, strotzt der Jura Flore Fort des Rousses Comté vor Aromen der Berge, in denen er hergestellt wird. Genießen Sie ihre kräftigen fruchtigen Röstaromen: den Geschmack von gerösteten Mandeln, geschmolzener Butter, Gewürzen und Zitrusfrüchten. Ein wahres Fest der Aromen in einer Reihe von Comté-Käsesorten zu erleben, die 6 Monate bis 12 Monate gereift sind.

ca. 8,0kg 1/4

Art. Nr. 3416 6 Monate

Art. Nr. 3422 12 Monate

Aus der Schweiz



Simmental „Buure Chäs

Ein aromatisch-herzhafter Schnittkäse, sorgfältig gereift auf Fichtenholz, verfeinert mit Alpensalz, mind. 6 Monate gereift.

ca. 6,0 kg

Art. Nr. 7093



Kaltbach Ziegenkäse

Hergestellt, gereift und veredelt in Kaltbach nahe Sursee, vereint der Kaltbach Ziegenkäse die gesamte Käsekompetenz von Emmi Kaltbach. Die Verwendung frischer Milch von Schweizer Ziegen, die sorgfältige Pflege durch des Höhlenmeisters Hand und das natürliche Klima der Sandsteinhöhle verleihen dem Kaltbach Ziegenkäse seinen fruchtig-cremigen Geschmack

45% Fett i.Tr.

Art. Nr. 3635

ca. 3,6kg





Bio Senner Extra

Kräftig, würziger ja gar wuchtiger Bio Bergkäse, hergestellt aus Appenzeller Bio Bergmilch. Je nach Reifegrad mit Salzkristallen. Mind. 7 Monate mit viel Leidenschaft gepflegt und gereift.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 4954

Aus Schweden



Arla Natura Gräddost

Feinster skandinavischer Rahmkäse mit erfrischendem Geschmack. Der unvergleichlich sahnig – vollmundige Käse. 60% Fett i.Tr.

Stk 1,0kg

Art. Nr. 3875

Aus Österreich



Berg Senn Zillertaler Bergkäse Stange

Hartkäse, 45% Fett i.Tr, mind. 3 Monate gereift, fein – mild im Geschmack, perfekt zur Jause

ca. 2,5kg

Art. Nr. 4412

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



Aus Deutschland



Allgäuer Emmentaler

Der Allgäuer Klassiker mit dem nussigen Aroma und pikant – würzigem Geschmack. Hergestellt aus bester Heumilch.

Rohmilch, drei Monate Reifezeit.

45% Fett i.Tr.

Art. Nr. 3603

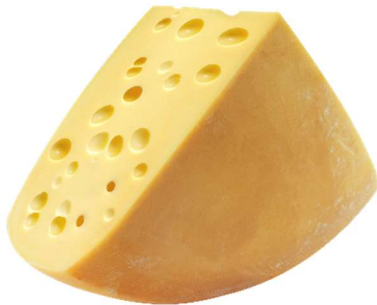
ca. 6,kg Filet Stück

Art. Nr. 3600

ca. 20kg ¼ Stück

Art. Nr. 3608

ca. 10kg 1/8 Stück



Bayreuter Gouda

Schnittkäse. Geschmeidiger Teig. Mild bis fein aromatisch im Geschmack.

48% Fett iTr.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3847



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



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



König Ludwig Königs Käse

KÖNIGLICH. KÖSTLICH. MÄRCHENHAFT GUT.

Ein goldgelber Schnittkäse aus 100 % Bergbauern-Heumilch mit butterweicher Konsistenz. Der mild aromatische Geschmack gibt diesem sahnig-rahmigen Königs Käse seinen besonderen unvergleichlichen Charakter.

ca. 6,1kg

Art. Nr. 3231

