



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

die neuen Aktionen sind da

AKTIONSTART

18.08.2025

AKTIONENDE

29.08.2025

Aus der Schweiz



Santis Bergkäse

Die Kräuter der natürlichen Appenzeller Bergweiden verleihen dem Santis Bergkäse seinen besonderen Geschmack und Charakter. Der Bergkäse! Mehrfach an den Swiss Cheese Awards mit Diplomen gekrönt. Aus thermisierten Kuhmilch, Vollfett

ca. 6,0kg

Art. Nr. 4950



Scharfer Maxx

«Der scharfe Maxx» ist ein echter Charakterkäse. Er hat diese besondere Würze, die ihn von anderen Käsesorten hervorhebt. Hergestellt wird er mit frischer Rohmilch aus der Bodensee-Region. Er wird besonders sorgsam verarbeitet und gepflegt. Fünf Monate lang bleibt er im Reifungskeller und entwickelt seinen einzigartigen Geschmack.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 7031



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





Schweizer Trüffelperle

Auf den ersten «Biss» macht sich das intensive und würzig nussige Aroma im Gaumen breit. Nach und nach treten feine Noten von Holz, Moos und frischen Pilzen ans Licht. Ein glänzendes Genusserlebnis. Rahmhalbhartkäse mit 1.5% Trüffeln mind. 60 Tage gereift F.i.T. mind. 56%

ca. 6,0kg

Art. Nr. 4964

Aus Frankreich



Chèvre d'Argental

Der Chèvre d'Argental ist ein Weichkäse aus Ziegenmilch mit weißer Schimmelrinde. Der Chèvre d'Argental schmeckt sehr sahnig und mild. Je länger der Käse reift, desto geschmeidiger, cremiger und streichfähiger wird der Teig. Der Käse gewinnt dann an Geschmack, ohne jedoch zu kräftig zu werden. Die Reifungszeit beträgt mind. 2 Wochen.

Stk 1,0 kg

Art. Nr. 992992



Valbreso Schafskäse 8kg Eimer

Weichkäse aus Schafskäse in Salzlake gereift, mind. 48% Fett i.Tr. Perfekt für gemischte Salate, zum überbacken von Aufläufen oder für traditionelle, mediterrane Gerichte

ca. 8,0kg

Art. Nr. 4115



Le Crèmeux de Bourgogne

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Wochen gereift mit edler Weichschimmelrinde, äußerst cremig buttriger Teig mit zartschmelzender Textur, milchfrischer Geschmack mit dezenten Nuancen nach Sauerrahm und leichter Champignonnote

ca. 1,4kg

Art. Nr. 995517





Elsässer Winzerkäse

ein Weichkäse mit Rotkulturen, der in den Vogesen in Elsass in Frankreich hergestellt wird. Der Käse hat eine cremige Konsistenz und herzhaft – würzig im Geschmack. Während der Reifung wird er mit einer Lake aus Rotschmierbakterien abgewaschen. 50% Fett i.Tr.

ca. 1,8kg

Art. Nr. 3514



Brie de Meaux AOP

Unverpackt, auf Stroh. Löffelgeschöpft. Der Brie de Meaux AOP La Réserve des Crémiers ist ein Brie aus Rohmilch. Der Käse reift in feuchten Kellern. Während des Reifungsprozesses wird seine weiße Rinde braun und bekommt kleine rötliche Flecken. Kennzeichen für den Brie de Meaux ist ein starker Terroir-Geruch, gepaart mit einem sehr fruchtigen Geschmack, einem ausgeprägten Bouquet und feiner Haselnuss-Note.

ca. 2,8kg

Art. Nr. 996088



Tortenbrie

La Belle Laitière

Ein frz. Weichkäse mit Weißschimmelrinde. 50% Fett i.Tr.

ca. 3,1 kg

Art. Nr. 3000



Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers

Sennereierherstellung. Dieser Reblochon wird noch wie früher morgens und abends aus frisch gemolkener Rohmilch hergestellt. Er reift mindestens 3 Wochen in feuchten Kellern und wird 2-mal pro Woche abgewaschen. Bei dieser 2/3 gereiften Ware entwickelt sich eine dünne weiße Schimmelschicht und der Teig beginnt cremig-geschmeidig zu werden.

ca. 500g

Art. Nr. 996061



Vacherousse d'Argental

Dieser feine, cremige und geschmeidige Käse wird aus Kuhmilch hergestellt. Die Rinde des Käses wird zuerst mit Salzwasser abgewaschen, dann entwickelt sich während der 2-wöchigen Reifung die weiße Schimmelrinde. Der Teig wird ganz cremig und entfaltet delikate Aromen. 60% Fett i.Tr.

Stk 2,0kg

Art. Nr. 9912642



Aus Österreich



Berggold Bio Klassik Camembert

Der Camembert hat einen milden Geschmack und eine angenehme weiche Konsistenz. Die Herstellung erfolgt aus hochwertiger, zertifizierter Biomilch. Mind. 50% Fett i.Tr.

Stk 100g x 8Stk

Art. Nr. 2001



Berg Senn Zillertaler Schmugglerkas

Ein Schnittkäse aus Österreich mind. 50% Fett i.Tr. Er reift 3 Monate. Im Geschmack ist der Schmugglerkas rahmig – aromatisch. Er passt perfekt zur Jause und zum Frühstück

ca. 4,2kg

Art. Nr. 4400

Aus Deutschland



Pfifferling – Frischkäsecreme (Vorbestellartikel)

Friskäsezubereitung mit Pfifferlingen, Lauchzwiebeln und Petersilie

Art. Nr. 8065

VPE: 1 x 1,00kg



Honig – Senf – Frischkäsecreme (Vorbestellartikel)

Friskäsezubereitung mit einer milden Note nach Honig und Rotisseur – Senf

Art. Nr. 8036

VPE: 1 x 1,00kg





Roggenburger Sennkäse

Der Roggenburger Sennkäse ist ein Schnittkäse mit einer Naturrinde welche mit Rotkultur behandelt wird. Er hat einen kräftig würzigen Geschmack mit dem Typischen Aroma der Rotkultur. Die Konsistenz ist ein weicher, geschmeidiger Teig.

60% Fett i.Tr.

ca. 1,2kg

Art. Nr. 3504



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



Bauer Butterkäse

Cremig, mild und von Natur aus laktosefrei – egal ob auf dem Pausenbrot, auf der Käseplatte, bei der Familienbrotzeit am Abend oder auf dem Toast. Der Butterkäse ist für nahezu jedes Gericht geeignet.

ca. 2,5kg

Art. Nr. 3752



Ammerländer Tilsiter

Ein foliengereifter Tilsiter. Mild – säuerlich mit dezenter Herbe im Geschmack. 45% Fett i.Tr.

ca. 3,0 kg

Art. Nr. 3844



Schönaauer Liebling Wildblumen

Ist ein Halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Acht Wochen Naturreifung auf Fichtenholz machen den Käse so einzigartig, mit Wildblumen Ummantelt. 50% Fett i.Tr.

ca. 3,3kg

Art. Nr. 4332 Schönaauer Liebling Wildblumen

