

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

13.10.2025

AKTIONENDE

24.10.2025

Aus der Schweiz



Alpstein Rahm Bergkäse

Halbhartkäse aus dem Appenzellerland, der die Würzigkeit des Charakters widerspiegelt. Würziges – ausgewogenes Aroma, rahmig im Geschmack, cremig – fein. 55% Fett i.Tr.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 4960



Bodenseekäse Mild, Aromatisch

Der Bodenseekäse ist ein besonders milder und aromatischer Käse. Er wird mit frischer Rohmilch aus der nahen Umgebung hergestellt und rund acht Wochen gereift. Käsekenner schätzen den Bodenseekäse als Spezialität auf jeder Käseplatte, als beliebten Dessertkäse oder als Grundlage für die kalte und warme Küche

ca. 4,5kg

Art. Nr. 7029



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





Appenzeller Extra - Würzig

Die exklusive Spezialität Appenzeller Extra – Würzig wird garantiert sechs Monate gelagert. Im Alter von 5 ½ Monaten kontrollieren Experten den Reifungsverlauf und wählen nur die besten unter den guten Käsen aus. Das extra – würzige, rassige Aroma verdankt er der intensiven, halbjährigen Pflege. Der Appenzeller Extra – Würzig wird mit einer schwarz goldenen Etikette ausgezeichnet.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 3644



Müller-Thurgau „Schlossritter“

Der „Schlossritter“ ist der jüngere Bruder vom Hagenwiler Schlosskäse. Trotz seiner etwas kürzeren Reifezeit ist er ein wahrer Gaumenschmaus. Hartkäse, 50% Fett i.Tr.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 3656

Aus Frankreich



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



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 Brüderschaft „Taste Fromage“ ausgewählt. Vollmundiger, rahmig – kräftiger Geschmack.

ca. 1,2kg

Art. Nr. 997044





Fromager d'Affinois mit Kürbiskernen

Dieser Käse hat eine schöne, dünne, orangefarbene Rinde. Geröstete Kürbiskerne werden in den Teig eingearbeitet, was ihm Knusprigkeit verleiht und Kontrast zur Cremigkeit des Teigs bildet. Je reifer der Käse wird, desto reichhaltiger und cremiger wird er. 60% Fett i.Tr.

Stk 2,0kg

Art. Nr. 9931505

Aus Dänemark



Arla Esrom

Ein traditioneller dänischer Schnittkäse. 45% Fett i.Tr.. Mild und aromatisch, halbfester bis schnittfeste Konsistenz und in Aroma.

ca. 1,6kg

Art. Nr. 3721

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



Dolomit

Der erste Eindruck zählt, und der „Dolomit“ macht seinem Namen alle Ehre: ein wahrer Fels, ein herausragendes Meisterstück aus dem Herzen Südtirols. Hergestellt aus bester Kuhmilch und gehüllt in einer rustikalen Rinde, reift der Hartkäse in Ruhe zur Perfektion. Auf der Zunge schmilzt er cremig weich und lässt einzelne Salzkristalle spürbar werden. Sehr aromatisch, mit malzigen Röstnoten und einer leicht pikanten Würze hinterlässt der „Dolomit“ einen bleibenden Eindruck. ca. 8 Monate gereift, würzig und aromatisch. 50% Fett i.Tr.

ca. 9,1kg

Art. Nr. 3689



Aus Holland



Landana Ziegenkäse Mild

Köstlich milder Ziegenkäse aus 100% reiner holländischer Ziegenmilch, bekannt für ihren besonders milden, lieblichen Geschmack. Von Natur aus frei von Laktose (<0,1g/100g) und Gluten. Aus vegetarischem Lab hergestellt. 48% Fett i.Tr.

ca. 4,2kg

Art. Nr. 3113

Aus Österreich



Bregenerwald 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



Alma Kräuterschatz 1/2 Laib

Mit frischer Vorarlberger Heumilch gesennt und dann per Hand mit acht verschiedenen speziell ausgewählte Alpenkräutern ummantelt. 50% Fett i.Tr.

1/2 Laib ca. 3,5kg

Art. Nr. 4350

Aus Deutschland



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





Ammerländer Tilsiter

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

ca. 3,0 kg

Art. Nr. 3844

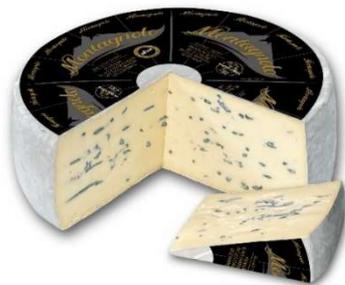


Bayreuter Gouda

Schnittkäse. Geschmeidiger Teig. Mild bis fein aromatisch im Geschmack. 48% Fett iTr.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3847



Montagnolo Affiné **Ursprüngliche Natürlichkeit**

Ein Premium-Käse mit vollendeter Reife. Von Hand gepflegt, entwickelt der Montagnolo in einem schonenden Kaltreifungsverfahren seine herrlich zarte Cremigkeit und die charakteristische edelgraue Urschimmelrinde. Darüber hinaus verleihen die Blauschimmeladern im Inneren dem Weichkäse ein ausgeprägtes, leicht süßliches Aroma.

ca. 2,0kg

Art. Nr. 4012



Pfifferling – Frischkäsecreme (Vorbestellartikel)

Frischkäsezubereitung mit Pfifferlingen, Lauchzwiebeln und Petersilie

Art. Nr. 8065

VPE: 1 x 1,00kg



Kürbis – Frischkäsecreme (Vorbestellartikel)

Frischkäsezubereitung mit knackigen Kürbiswürfeln und einer leicht pikanten Note

Art. Nr. 8045

VPE: 1 x 1,00kg

