

**Aktionszeitraum 06.10.2025 bis 31.10.2025**

**Fontal**



Schnittkäse aus Kuhmilch, 5 Wochen gereift, mit Rotkulturen gepflegte, rotbraune Rinde, strohgelber, elastischer Teig, mild und butterig 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**



**Pecorino Pepato**



Hartkäse aus Schafmilch mit schwarzen Pfefferkörnern im strohgelben, leicht körnigen Teig, mindestens 6 Monate gereift, kräftig und würzig im Geschmack mit pikant-pfeffriger Note, Sardinien  
mind. 51 % Fett i. Tr., ca. 1,8 kg x 1

**Art.-Nr.: 9717046**

**Bestellung / Stück**

**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**



**Tiroler Felsenkellerkäse**



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate im Naturfelsenkeller gereift, Rinde mit Rotkulturen gepflegt, strohgelber, geschmeidiger Teig, feinwürziges Aroma, kräftig im Geschmack, aus Tirol  
mind. 45 % Fett i. Tr., ca. 6,5 kg x 1

**Art.-Nr.: 9711193**

**Bestellung / Colli**

**Wangener**

**Frischdienst GmbH**

Milch- und Molkereiprodukte · www.wangener-frischdienst.de



# AKTIONSZEITRAUM 06.10.2025 - 31.10.2025

## BALDAUF ALPKÄSE

Aromatische Wildkräuter, Sonne und frische Luft – im Baldauf Alpkäse ist die Essenz der Allgäuer Alpen gespeichert. Der Hartkäse aus naturbelassener 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: 3618, 1/1 Laib, ca. 26 kg

Bestellung / Colli

---

Art.-Nr: 36184, 1/4 Laib, ca. 6,5 kg

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 ZITRONENPFEFFER

Frische Maid trifft feurigen Jüngling und sinkt mit ihm ins Käsebett...- so beginnen Romanzen, auch kulinarische: Für unseren Zitronenpfefferkäse umhüllen wir milden Schnittkäse mit einer unwiderstehlichen Gewürzmischung aus fruchtig-frischer Zitrone und aromatischen Pfefferkörnern. Ausgehend von der Naturrinde des reinen Heumilchkäses verbinden sich die belebende Citrusnote und die leichte Pfefferschärfe zu einem Geschmackserlebnis, das Liebhabern gerade im Sommer viel Spaß macht.

Art.-Nr: 3594, 1/1 Laib, ca. 6 kg

Bestellung / Colli

---



[WWW.BALDAUF-KAESE.DE](http://WWW.BALDAUF-KAESE.DE)