

**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

10.11.2025

AKTIONENDE

21.11.2025

Aus Frankreich



Fromage de Brebis Le Caussenard

Le Caussenard ist ein Halbkartkäse welcher in Frankreich aus reiner thermisierten Schafsmilch hergestellt wird. Die Rinde ist trocken und fest, der Teig kompakt. Er hat einen süßlichen Geschmack mit Nussaromen. 45% Fett i.Tr.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 4323



Ziegenrolle gereift

Eine französische Weichkäserolle aus 100% Ziegenmilch mit Weißschimmel.

Stk 1,0kg

Art. Nr. 4108



Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers

Sennereierstellung. 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



Aus der Schweiz



Uriger Urs Wangener Reserve

Ein Schweizer Hartkäse aus bester Rohmilch hergestellt. Reift mindestens 12 Monate. Er ist Kräftig und Genussvoll. Eine wahre Gaumenfreude.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 7037



Potz Blitz

Ein unglaublich cremiger Rahmkäse, welcher trotz dem jungen Alter schon herzhaft würzig ist. Der Potz Blitz ist ein herrlicher Käse fürs Frühstück, da er mit seinem extra würzigen Rahmgehalt wunderbar die Geschmacksknospen aufweckt.

Rahmhalbhartkäse, mind. 120 Tage gereift, mind. 58% Fett i.Tr.

ca. 6,5kg

Art. Nr. 4944



Tête de Moine Fromage de Bellelay

Der zu Rosetten gedrehte Käsegenuss aus dem Schweizer Jura mit Ursprungsschutz (AOP) Die Milch muss aus dem Ursprungsgebiet stammen und der Käse muss dort nach dem traditionellen Verfahren hergestellt werden und reifen. Mind. 75 Tage gereift. Geschmack: rein und aromatisch, Geschmack: Fein und geschmeidig. Mind. 51% Fett i.Tr.

ca. 700g – 900g

Art. Nr. 3620

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



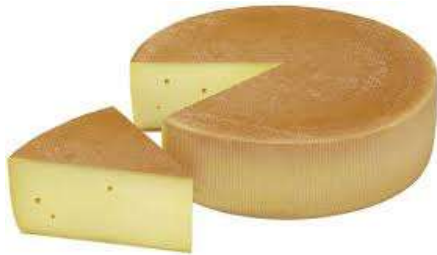


Berg Senn Zillertaler Bergkäse Stange

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

ca. 2,5kg

Art. Nr. 4412



Almwiesenkäse

Ein Vorarlberger Schnittkäse mit einem aromatischen Geschmack. Der Käse reift ca. 3 Monate – jeder Laib wird dabei gewendet und gepflegt, wodurch der Käse seinen charakteristischen Geschmack erhält. 48% Fett i.Tr.

ca. 8,0kg

Art. Nr. 3554

Aus Deutschland



Deutscher Edamer

Scheibe für Scheibe ein Genuss mit der beliebten Käsesorte Edamer.

Schnittkäse, 40% Fett i.Tr.

ca. 3,2kg

Art. Nr. 3713



Bayreuter Gouda

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

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3847



Müritzer Original

Unschlagbar cremig, unvergleichlich lecker – und einfach ein Original. Lasst euch vom aromatischen Müritzer original verwöhnen. Schon gewusst? Bei der Herstellung des Schnittkäses, wird ausschließlich mikrobielles Lab verwendet, sodass diese für eine vegetarische Ernährung geeignet sind. Zudem ist der Müritzer original ein laktosefreier Käse.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3754





Jermi Räucherwurst Natur

Der Klassiker mit besonderem Kontrast. Zarter Käse über unbehandeltem Buchenholz schonend geräuchert

Stk 2,0kg

Art. Nr. 3825



Walnußroulette

Zartcremiger Schmelzkäse. Von Hand belegt mit knackigen Walnusshälften.
55% Fett i.Tr.

Stk 500g

Art. Nr. 1605



Allgäuer Rahm Torte Alpenrahm

Allgäuer Rahm Torte - Die besondere Kombination aus naturreiner Alpenmilch und bestem Rahm machen die Allgäuer Rahm Torte zu einem cremig-milden Geschmackserlebnis. 65% Fett i.Tr.

ca. 1,4 kg

Art. Nr. 3040



Wasserburger Landkäse

Mild würzig und nussig - ganze vier Wochen muss der Großlockkäse 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



Tettlinger Original

Tettlinger Original ist der leckere Käse aus der Allgäu-Bodensee-Region für alle, die gerne genießen und schlemmen. Neben Herkunft und traditioneller Produktionsweise verleiht ihm die sorgsame Reifung und der schneeweiße Edelschimmel seinen typischen, einzigartigen Geschmack. 50% Fett i.Tr.

ca. 1,3kg

Art. Nr. 3005

