

**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

01.12.2025

AKTIONENDE

31.12.2025

Aus der Schweiz



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



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



Roter Teufel Extra

Für seinen Reifegrad ist der Rote Teufel extra ein ausgesprochen reiner Hartkäse. Die Reifekristalle harmonisieren wunderbar mit seiner nussigen Note. Das ausgewogene, kräftig würzige Aroma zündet ein sagenhaftes Geschmackserlebnis im Gaumen

Rahmhartkäse, mind. 270 Tage gereift, mind. 55% Fett i.Tr.

ca. 6,5kg

Art. Nr. 4942



**Wangener
Frischdienst**



Aus Frankreich



Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers Reifungsstufe 2

Löffelgeschöpft. Der Camembert de Normandie AOP wird aus Rohmilch aus der Normandie hergestellt und mind. 5-mal löffelgeschöpft. Während der Reifung bekommt dieser Camembert einen typischen, vollaromatischen Geschmack.

Stk. 250g x 6Stk

Art. Nr. 995752



Fromager d'Affinois mit Trüffel

Käsetorte aus Kuhmilch mit weißer Edelpilzflora aus dem Naturpark von Pilat. Dieser Fromager ist besonders edel und exklusiv, er ist mit feinsten schwarzen Périgordtrüffeln verfeinert. Laktosefrei

Stk 2,0kg

Art. Nr. 3043



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



Petit Brie

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

Stk 1,0kg

Art. Nr. 3007

Aus Deutschland



Die Schönauser Lieblinge
sind Halbfeste Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Acht Wochen Naturreife auf Fichtenholz machen den Käse so einzigartig, ob in Natur oder mit einer Ummantelung. 50% Fett i.Tr.

alle Sorten ca. 3,3kg

Art. Nr. 4331 Schönauser Liebling Ringelblumen
Art. Nr. 4332 Schönauser Liebling Wildblumen
Art. Nr. 4338 Schönauser Liebling Natur



Antons Liebe Rot Bio

Ein cremiger, besonders sahniger Weichkäse der mit Rotschmirkultur behandelt wird und dadurch eine gewisse Würze erhält, mit einem kräftigen Schluck Bio-Sahne. 60% Fett i.Tr. / 2 – 3 Wochen gereift

ca. 700g

Art. Nr. 3304 in der trad. Holzschachtel
Art. Nr. 33044 ohne Holzschachtel / im Karton 4Stk



Gepfeffertes Ärschle Bio

seine angenehme Schärfe erhält er durch die wohl dosierte Portion grünem Pfeffer, die vor dem Schöpfen des Bruchs beigefügt wird. Mit Rotschmire sorgfältig gepflegt, bekommt der Käse sein aromatisch würziges Aroma. 60% Fett i.Tr. / 2 – 3 Wochen gereift

ca. 600g

Art. Nr. 3337 in der trad. Holzschachtel
Art. Nr. 33374 ohne Holzschachtel / im Karton 4Stk



Gepfeffertes Ärschle Bio

Der Valleray wurde nach einem kleinen Ort in der Nähe der Käserei benannt. Er ist ein cremiger Weichkäse mit dem Charakter eines Camemberts. Er eignet sich hervorragend als Ofenkäse, aber auch kalt ist er ein wahrer Genuss

ca. 600g

Art. Nr. 3328 in der trad. Holzschachtel





Frischkäse Honig Senf Feige

Eine Frischkäsezubereitung mit Honig, Senf und Feigenzubereitung

Schale 1,0kg

Art. Nr. 5200



Milram Benjamin

Der Liebling fürs Familienfrühstück! Er überzeugt nicht nur mit einem mild-frischen Geschmack, sondern auch mit einer angenehm cremigen Konsistenz. Schon gewusst? Bei der Herstellung des Schnittkäses wird ausschließlich mikrobielles Lab verwendet. Zudem ist der Benjamin ein laktosefreier Käse.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3756

Aus Italien



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



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

**Wangener
Frischdienst**



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

Frischkäseaktionen zu Weihnachten

Aktionsstart 01.12. – 31.12.2025

Vorbestellartikel:

Bestellung Woche **A** bis Mittwoch 10:00Uhr /

Auslieferung in Woche **B**



*Letzte Bestellmöglichkeit am 17.12. für Lieferungen v. 22.12. - 31.12.2025



Heimfein Lachs – Kugeln*

Kugeln aus Frischkäsezubereitung mit Lachs, Rahmstufe im Milchanteil
1 Schale 600g

Art. Nr. 965035



Heimfein Frischkäsebällchen 4 – Fach sortiert*

Kugeln aus Frischkäsezubereitung in 4 verschiedenen
Geschmacksrichtungen (Pfeffer, Schnittlauch, Paprika und Peppadew),
Doppelrahmstufe im Milchanteil

2 Schalen á 500g (1,0kg)

Art. Nr. 961510



Creme de Schalotte*

Frischkäsezubereitung mit frische Lauchzwiebeln

1 Schale 1kg

Art. Nr. 963020

