



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

## die neuen Aktionen sind da

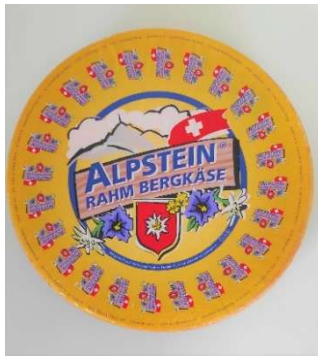
**AKTIONSTART**

**12.01.2026**

**AKTIONENDE**

**23.01.2026**

## 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.

Art. Nr. 4960

ca. 6,0kg



### **Potz Blitz**

Ein unglaublich cremiger Rahmkäse, welcher trotz dem jungen Alter schon herzhafte 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.

Art. Nr. 4944

ca. 6,5kg



### **Emmentaler Switzerland AOP**

#### **Der mit dem einzigartigen Nussaroma**

Das Schweizer Original wird 120 Tage im Käsekeller gereift, enthält keine Zusatzstoffe und wird traditionell-handwerklich aus frischer Rohmilch von Kühen mit viel Auslauf hergestellt. So entsteht aus einem Käse ein geschmackvoller Emmentaler AOP. 45% Fett i.Tr.

Art. Nr. 3604

ca. 6,5kg





### Schweizer Gwitterkäse

Ein ausgesprochen cremiger Hartkäse, der mit seinem kräftigen, würzigen Aroma und den feinen Salzkristallen wie ein stürmisches Geschmacksgewitter über den Gaumen fegt.

Rahmhartkäse, mind. 210 Tage gereift, mind. 55% Fett i.Tr.

ca. 6,5kg

Art. Nr. 4940

## Aus Frankreich



### 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



### 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 Österreich

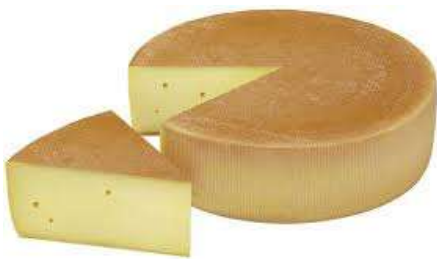


### **Berg Senn Zillertaler Schmugglerkas**

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



### **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 Italien



### **Trentino Trentingrana**

Der Trentingrana ist ein Heumilch-Hartkäse 1. Qualität aus dem Trentino. Heumilch von Kühen, die nur mit Frischfutter ohne gentechnische Veränderung gefüttert und nach strengen Richtlinien versorgt werden. Milchgewinnung garantiert über 1.000 m. Mind. 22 Monate Reifezeit, aus Rohmilch.

ca. 2,0kg Keile

Art. Nr. 3658

## Aus Deutschland



### **Ammerländer Tilsiter**

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

ca. 3,0 kg

Art. Nr. 3844





### **Wasserburger Landkäse**

Mild würzig und nussig - ganze vier Wochen muss der Großlochkäse 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



### **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



### **Allgäuer Rahm Torte Pfeffer**

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

ca. 1,4 kg

Art. Nr. 3041



### **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 i.Tr.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3847

