



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

die neuen Aktionen sind da

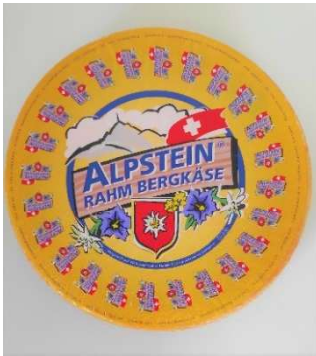
AKTIONSTART

26.01.2026

AKTIONENDE

06.02.2026

Aus der Schweiz

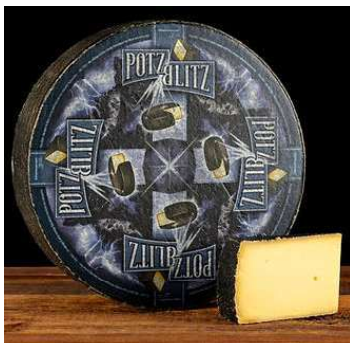


Alpstein Rahm Bergkäse

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

ca. 6,0kg

Art. Nr. 4960



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.

ca. 6,5kg

Art. Nr. 4944



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





Kaltbach der Cremig-Würzige

Die mächtigen Felsen der Sandsteinhöhle und die starken Hände des Höhlenmeisters können auch Sanftes schaffen. Verfeinert mit einer Extraportion Rahm bietet er eine herrlich zartschmelzende Textur und macht ihn durch seine exklusive Rezeptur bei Käseliebhabern beliebt.

ca. 4,2kg

Art. Nr. 3627



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.

ca. 3,6kg

Art. Nr. 3635



Die Zarte Klara

Frischeste, naturbelassene Milch aus dem Thurgau macht Die zarte Klara zu einem natürlichen, milden und aromatischen Käse für Feinschmecker. Nach fünf Monaten Reifezeit entfaltet der Käse einen harmonischen und vollmundigen Geschmack.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 7035

Aus Italien



Stilfser DOP

Der hat Charakter | Handgeschmierter Schnittkäse mit mind. 50 % F. i.Tr., vereinzelt erbsengroße Lochung, fein schmelzend und herzhaft würzig. Er gilt wohl als die begehrteste aller Südtiroler Käsespezialitäten. Das ursprungsgeschützte Original wird nach traditioneller Rezeptur zubereitet. Seine feine, zart schmelzende Konsistenz vereint sich mit einer herzhaften Würze zur puren Harmonie im Gaumen.

ca. 9,0kg

Art. Nr. 3695



Aus Österreich



Ziegenkäsetorte mit frischen Kräutern

die Ziegenkäsetorte mit frischen Kräutern ist nicht nur ein optisches Highlight. Der leicht säuerliche und milchig-rahmige Geschmack, kombiniert mit feinen Kräutern, die sich schützend als Mantel über die Torte legen und die locker-cremige bis weich samtige Textur machen diese Ziegenkäsetorte zu etwas ganz Besonderem. Die Ziegenkäsetorten werden übrigens händisch von der Käsemacherwelt hergestellt und einzeln in ihrem Mantel gewälzt.

Stk 1,0kg

Art. Nr. 9711171

Aus Frankreich



Petit Brie

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

Stk 1,0kg

Art. Nr. 3007

Aus Deutschland



Butterkäse Tölzer Art

Schnittkäse. Mild und feinsäuerlicher Geruch und Geschmack

ca. 3,3kg

Art. Nr. 3757



Jermi Räucherwurst Natur

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

Stk 2,0kg

Art. Nr. 3825



Jermi Räucherwurst Schinken

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

Stk 2,0kg

Art. Nr. 3826





Peppadew – Frischkäsecreme (Vorbestellartikel)

Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Peppadew (Piquante-Frucht)

Schale 1,0kg

Art. Nr. 8001



Jalapeño – Frischkäsecreme (Vorbestellartikel)

Friskäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Jalapeños, Petersilie, Dill

VPE: 1 x 1,00kg

Art. Nr. 8009



Tettnanger Original

Tettnanger 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



**Wangener
Frischdienst**



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

Spezialitäten aus Frankreich

AKTIONSTART

26.01.2026

AKTIONENDE

06.02.2026

aus Frankreich



Vacherousse d'Argental

Dieser feine, cremige und geschmeidige Käse wird aus Kuhmilch hergestellt. Die Rinde des Käses wird zuerst mit Salzwasser abgewaschen, dann entwickelt sich während der 2-wöchigen Reifung die weiße Schimmelrinde. Der Teig wird ganz cremig und entfaltet delikate Aromen. 60% Fett i.Tr.

Stk 2,0kg

Art. Nr. 9912642



Brebis d'Argental

Dieser einzigartige Brie in 4-eckiger Form wird aus 100% Schafsmilch hergestellt. Er hat einen sehr feinen, typischen Geschmack. Je reifer der Käse wird, desto cremiger schmeckt er.

Stk 1,0kg

Art. Nr. 992991



Chèvre d'Argental

Der Chèvre d'Argental ist ein Weichkäse aus Ziegenmilch mit weißer Schimmelrinde. Der Chèvre d'Argental schmeckt sehr sahnig und mild. Je länger der Käse reift, desto geschmeidiger, cremiger und streichfähiger wird der Teig. Der Käse gewinnt dann an Geschmack, ohne jedoch zu kräftig zu werden. Die Reifungszeit beträgt mind. 2 Wochen.

Stk 1,0 kg

Art. Nr. 992992





Brebrousse d'Argental

Der Brebrousse ist der einzige Weichkäse aus reiner Schafsmilch mit einer rot-weißen Schimmelrinde in 4 eckiger Form. Während seiner Reifung von 12 Tagen wird die Rinde zweimal mit Salzwasser abgewaschen und dann entwickelt sich langsam der weiße Schimmel auf der Rinde. Mit seinem geschmeidigen streichfähigen Teig und seinem würzigen aber typischen Schafsgeschmack ist der Brebrousse ein Käse für die ganze Familie

Stk 1,0kg

Art. Nr. 992995



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

ca. 1,2kg

Art. Nr. 997044



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

