



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**

**23.02.2026**

**AKTIONENDE**

**06.03.2026**

## Aus der Schweiz



### **Roter Teufel Extra**

Für seinen Reifegrad ist der Rote Teufel extra ein ausgesprochen reiner Hartkäse. Die Reifekristalle harmonieren 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



### **Höhlen – Greyerzer 1/4**

Schweizer Hartkäse aus silofreier Rohmilch. Dieser Klassiker entsteht in der Sandsteinhöhle und unter der aufmerksamen Obhut des Höhlenmeisters, durch die er seine fruchtige Würze entfalten kann. Seine rustikale hellbraune Rinde bildet sich, und die feinen knusprigen Salzkristalle reifen in seinem mürben Teig heran. Ein wahres Geschmackserlebnis. Mind. 49% Fett i.Tr.

ca. 7,5kg

Art. Nr. 36524



### **Müller Thurgau Almensberger**

Der Almensberger verdankt seinen Namen dem gleichnamigen Weiler ganz in der Nähe unserer Käserei. Von seinem höchsten Punkt aus hat man einen wunderbaren Ausblick auf das Bergpanorama und den Bodensee. Ein Milder, feiner, aromatischer Käse. Reifezeit 4 Monate. 455 Fett i.Tr.

ca. 6,5kg

Art. Nr. 3655





### Müller – Thurgau rezent

Der <<Schwarze>> mit seiner dunklen und festen Rinde überzeugt auch den anspruchsvollen Käseliebhaber. Er kommt erst nach zwölf Monaten aus dem Käsekeller. Er hat die Eigenschaft von einem Hartkäse mit einer ganz außergewöhnlichen Cremigkeit. Er entfaltet im Mund seine volle Würze, jedoch ohne den gewohnt rezent beißenden Geruch in der Nase. Ein Käse voller Aroma, Würze und Biss für ein intensives Käseerlebnis.  
ca. 6,0kg

Art. Nr. 3654

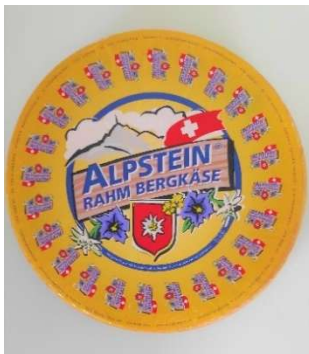


### Scharfer Maxx

«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



### 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

## Aus Frankreich



### Fromage d'Affinois Natur

Weichkäsetorte aus Kuhmilch, mit weißer Edelschimmelflora aus der Auvergne. Er überzeugt durch seine cremige, weiche Struktur und seinen feinen, frischen Geschmack. Diese einzigartige Spezialität verfeinert sich im Laufe der Reifung immer weiter und wird immer cremiger und geschmeidiger. 13 Tage Reifezeit

Stk 2,0kg

Art. Nr. 3019





### 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



### Le Grand Rustique

Der Camembert Le Rustique wird in Pacé in der Normandie hergestellt. Sein reichhaltiger und würziger Geschmack und seine schmelzende Textur werden jeden Käseliebhaber begeistern, der größten Wert auf Authentizität legt. 45% Fett i.Tr.

ca. 1,4kg

Art. Nr. 3014



### 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 Österreich



### 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 Holland



### Gouda Jung

Holländische Schnittkäse. Mild im Geschmack. 48% Fett i.Tr.

ca. 12kg

Art. Nr. 3714

## Aus Italien



### Dolomitenkönig

Wie sein Name schon verrät, ist der „Dolomitenkönig“ ein besonderer Genuss, in dem sich beste Südtiroler Bergmilch und traditionsreiches Käsehandwerk vereinen. Er wird von einer grifffesten, leicht rauen Rinde umschlossen. Das Innere des Käses ist hellgelb bis strohgelb und hat eine kirschgroße Lochung. Die Konsistenz im Gaumen ist kompakt, aber trotzdem weich und geschmeidig. Der Geruch des Käses ist komplex und leicht süßlich, sein nussig würziges Aroma und die feinen Honignoten entfalten sich am Gaumen in voller Pracht.

ca. 10,0kg

Art. Nr. 3691





## Aus Deutschland



### **Ammerländer Tilsiter**

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

Art. Nr. 3844

ca. 3,0 kg



### **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.

Art. Nr. 3751

ca. 3,0kg



### **Coburger Butterkäse**

Ein milder, fein säuerlicher Schnittkäse in butterzarter Konsistenz. 50% Fett i.Tr.

Art. Nr. 3716

Stk 2,0kg

