

**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

09.02.2026

AKTIONENDE

20.02.2026

Aus Deutschland



Die Schönaauer Lieblinge
sind Halbfeste Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Acht Wochen Naturreifung 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 Schönaauer Liebling Ringelblumen
Art. Nr. 4332 Schönaauer Liebling Wildblumen
Art. Nr. 4338 Schönaauer Liebling Natur
Art. Nr. 4335 Schönaauer Liebling Kräuterpfeffer



Montagnolo Affiné
Ursprüngliche Natürlichkeit

Ein Premium-Käse mit vollendeter Reife. Von Hand gepflegt, entwickelt der Montagnolo in einem schonenden Kaltreifungsverfahren seine herrlich zarte Cremigkeit und die charakteristische edelgraue Urschimmelrinde. Darüber hinaus verleihen die Blauschimmeladern im Inneren dem Weichkäse ein ausgeprägtes, leicht süßliches Aroma.

ca. 2,0kg

Art. Nr. 4012



Bayreuter Gouda

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

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3847





Bauer Butterkäse

Cremig, mild und von Natur aus laktosefrei – egal ob auf dem Pausenbrot, auf der Käseplatte, bei der Familienbrotzeit am Abend oder auf dem Toast. Der Butterkäse ist für nahezu jedes Gericht geeignet.

ca. 2,5kg

Art. Nr. 3752

Aus Italien



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



Alta Badia

So einzigartig, wie das gleichnamige Dolomitental, in dem Ladinisch gesprochen wird, ist auch der würzige Hartkäse „Alta Badia“. Er wird von einer grifffesten, trockenen, rustikalen Rinde umhüllt. Der Käseteig ist strohgelb und weist keine Lochung auf. Die Konsistenz im Gaumen ist kurz, fest, aber trotzdem geschmeidig und schmelzend. Der Geschmack des Käses ist intensiv und komplex und weist milchig, getoastete Noten, aber auch Kartoffelnoten auf. 6 Monate

ca. 9,8kg

Art. Nr. 3694

Aus Österreich



Berggold Brie mit Bärlauch

Der Bärlauchbrie vereint mit dem frischen Geschmack des Bärlauchs und dem cremig-zarten Genuss ist eine wahre Gaumenfreude. 55% Fett i.Ttr.

ca. 1,0kg

Art. Nr. 4458



Aus Holland



Landana Ziegenkäse Mild

Köstlich milder Ziegenkäse aus 100% reiner holländischer Ziegenmilch, bekannt für ihren besonders milden, lieblichen Geschmack. Von Natur aus frei von Laktose (<0,1g/100g) und Gluten. Aus vegetarischem Lab hergestellt. 48% Fett i.Tr.

ca. 4,2kg

Art. Nr. 3113

Aus der Schweiz



Rote Hexe Zart, Würzig

Die zart schmelzende Rote Hexe öffnet die Tore in eine einzigartige Geschmackswelt. Durch ihr spezielles Erscheinen ist sie nicht nur ein Hingucker in der Käsetheke, sondern überzeugt auch mit ihrem weich-würzigen Aroma. Die Rote Hexe ist eine Gaumenfreude auf jeder Käseplatte. Tauchen Sie ein in eine neue Geschmackswelt

ca. 6,5kg

Art. Nr. 7080

Aus Frankreich



Bleu d'Auvergne

Ein Blauschimmelkäse aus Kuhmilch aus der Auvergne im Zentralmassiv im Südosten Frankreichs. Er hat einen kräftigen, ausgewogenen und typischen Geschmack nach Blauschimmel, Unterholz und Pilzen.

ca. 2,7kg

Art. Nr. 4358



Tomme de Montagne Yenne

Ein typischer Bergbauernkäse aus der Region Haute-Savoie. In Kalksteingrotte 2 bis 3 Monate gereift, wo er die charakteristische Croûte fleurie ausbildet. Er ist mild-würzig und buttrig im Geschmack mit wenig Säure.

ca. 7,0kg

Art. Nr. 4328

