

Wangener

Frischdienst GmbH

Milch- und Molkereiprodukte · www.wangener-frischdienst.de



Aktionszeitraum 02.03.2026 - 03.04.2026

Baldauf Alpkäse

Aromatische Wildkräuter, Sonne und frische Luft – im Baldauf Alpkäse ist die Essenz der Allgäuer Alpen gespeichert. Der Hartkäse aus naturbelassener Rohmilch reift mindestens vier Monate lang zu einem einzigartigen Käseerlebnis. Genießer schwärmen von seinem frischen Duft, der an Zitrusfrucht und Butter erinnert, von seinem würzigen Entree, den feinen Trüffelnoten und dem wunderbar langen Abgang. Mindestens 50% Fett i. Tr.

Art.-Nr: 3618, 1/1 Laib, ca. 26 kg

Bestellung / Colli

Art.-Nr: 36184, 1/4 Laib, ca. 6,5 kg

Bestellung / Colli



Baldauf Wildblumenkäse

Die Baldauf-Affineure gehörten zu den ersten, die Blüten auf Käseläibe streuten – nicht nur der schönen Optik, sondern vor allem des Aromas wegen. Insofern ist der Baldauf Wildblumenkäse nicht mehr und nicht weniger als ein Original! Der Schnittkäse aus naturbelassener Heumilch mit feiner, essbarer Rotschmiererinde und veredelt mit ausgesuchten Kräutern und Blüten verführt Augen, Nase und Gaumen.

Mindestens 50% Fett i. Tr.

Art.-Nr: 3582, 1/1 Laib, ca. 6 kg

Bestellung / Colli



Baldauf Zitronenpfeffer

Frische Maid trifft feurigen Jüngling und sinkt mit ihm ins Käsebett...- so beginnen Romanzen, auch kulinarische: Für unseren Zitronenpfefferkäse umhüllen wir milden Schnittkäse mit einer unwiderstehlichen Gewürzmischung aus fruchtig-frischer Zitrone und aromatischen Pfefferkörnern. Ausgehend von der Naturrinde des reinen Heumilchkäses verbinden sich die belebende Citrusnote und die leichte Pfefferschärfe zu einem Geschmackserlebnis, das Liebhabern gerade im Sommer viel Spaß macht.

Art.-Nr: 3594, 1/1 Laib, ca. 6 kg

Bestellung / Colli



www.baldauf-kaese.de

Aktionszeitraum 02.03.2026 bis 03.04.2026

Taleggio



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 50 Tage gereift, Rinde mit Rotkulturen gepflegt, weicher, strohgelber Teig, delikates Aroma, feinwürziger Geschmack mit leicht nussiger Note, aus der Lombardei
 mind. 48% Fett i. Tr., 1 x ca. 2,4 kg
Art.-Nr.: 3560

Bestellung / Colli



Crémoulin



Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit weiß-roter Rinde, der cremige, zart-schmelzende Teig wird mit zunehmender Reifung flüssiger, aromatisch und feinwürzig im Geschmack, ideal als Ofenkäse zu frischem Baguette, Périgord
 mind. 45 % Fett i. Tr., ca. 350 g x 6
Art.-Nr.: 3034

Bestellung / Colli

Fontal



Schnittkäse aus Kuhmilch, 5 Wochen gereift, mit Rotkulturen gepflegte, rot-braune Rinde, strohgelber, elastischer Teig, mild im Geschmack, dezentes Aroma, ideal zum Schmelzen und Gratinieren, aus der Lombardei
 mind. 45 % Fett i. Tr., 1 x ca. 12 kg
Art.-Nr.: 3564

Bestellung / Colli



Scamorza Affumicata



Pasta filata Käse aus Kuhmilch, langsam fein-aromatisch geräuchert, 14 Tage gereift, gold-gelbe Rinde, elastischer, schnittfester Teig, zartrauchiges Aroma, mild im Geschmack, kalt und warm ein Genuss! Aus der Lombardei
 mind. 40 % Fett i. Tr., 300 g x 4
Art.-Nr.: 1504

Bestellung / Colli

Toma della Rocca



Weichkäse aus Kuh-, Schaf-, und Ziegenmilch, 2 Wochen gereift, zarte Haut aus Weißschimmel, kompakter Teig, milchfrisch und sahnig im Geschmack mit leicht säuerlicher Note, mit zunehmender Reifung cremiger und intensiver, Piemont
 mind. 50 % Fett i. Tr., ca. 1 kg x 1
Art.-Nr.: 5816

Bestellung / Colli

