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

die neuen Aktionen sind da

AKTIONSTART
20.04.2026

AKTIONENDE
30.04.2026

Aus Frankreich

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

ca. 1,2kg

Art. Nr. 997044

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

Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers

Sennereiherstellung. 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

Frischkäse aus Ziegenmilch

Ein französischer Frischkäse aus Ziegenmilch hergestellt. Ideal für die Weiterverarbeitung oder einfach pur genießen. 40% Fett i.Tr.

Eimer 5,0kg

Art. Nr. 1629

Petit Basque

Schnittkäse aus past. Schafsmilch hergestellt und reift 70 Tage.
50% Fett i.Tr.

ca. 600g

Art. Nr. 4102

Ziegenlaib

Der Ziegenlaib ist ein halbfester Schnittkäse aus 100 % Ziegenmilch in Rahmstufenqualität. Während ihrer zwei- bis dreimonatigen Reifezeit erhält diese handgekäste Käsespezialität ihre typische, urige Naturrinde und es entwickelt sich ein milder, ausgeglichener Geschmack.

ca. 2,8kg

Art. Nr. 3208

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

Bio Urchrüter Nusskäse

Ein mittelreifer Käse mit einem angenehmen Kräuter – Nussgeschmack aus Bio – Vollmilch. Absolut einzigartig.

ca. 4,2kg

Art. Nr. 3681

Aus Italien

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

Rahmbrie – Walnuss Bio

Der Berggold Bio-Rahmbrie mit Walnüssen wird aus hochwertigster Biomilch hergestellt und durch die Beigabe feinster Walnusskerne verfeinert. Die Walnüsse harmonieren perfekt mit dem milden Geschmack des Camemberts und geben ihm eine zart-nussige Note. Der Käse erfreut sich seit seiner Einführung größter Beliebtheit und ist seit je her eine Gaumenfreude.

ca. 1,2kg

Art. Nr. 4454

Aus Deutschland

Trakaya Mexicana

Trakaya Brotaufstriche werden auf Basis von selbst hergestelltem traditionellen Hirtenkäse produziert. Durch die Zugabe landestypischer Köstlichkeiten, Gewürzen und Kräutern entstehen stückige Aufstriche landestypischer Prägung.

Schale 1,5kg

Art. Nr. 1648

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

Butterkäse Tölzer Art

Schnittkäse. Mild und feinsäuerlicher Geruch und Geschmack

ca. 3,3kg

Art. Nr. 3757

Original Illertaler

Original ILLERTALER ist eine Emmentaler Spezialität – fein nussig und unvergleichlich mild im Geschmack. Original ILLERTALER wird nach einem besonderen Allgäuer Rezept zubereitet. Während seiner Reifezeit bilden sich die charakteristischen, gleichmäßig verteilten Löcher im Teig. Dies ist der sichtbare Beweis für einen natürlich gereiften Emmentaler.

ca. 2,8kg

Art. Nr. 3629

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