

**Wangener
Frischdienst**



Wangener Frischdienst für Molkereiprodukte GmbH
Mühlweg 15 88239 Wangen im Allgäu
Tel: +49 7522 / 97210 Fax: +49 7522 / 972121
bestellung@wangener-frischdienst.de

DIE NEUEN AKTIONEN SIND DA AKTIONSTART 01.06.2026 BIS 12.06.2026

aus der Schweiz

Rosmarin Bergkäse



Aus Appenzeller Berg – Bauernmilch hergestellt und drei Monate gereift, entfaltet dieser pasteurisierte Halbhartkäse sein unverwechselbares Aroma. Veredelt mit feinem Rosmarin erhält er eine sanfte mediterrane Note, die an sonnige Urlaubstage im Süden erinnert – zart, würzig und wunderbar ausgewogen. Ein Käse, der im Geschmack überrascht und gleichzeitig begeistern kann. Seine tannig-frische Kräuternote macht ihn zu einem echten Highlight aus in jeder Käsetheke.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 4969

Hochmoor - Chäs Halbhart, vollwürzig delikat



Erleben Sie die einzigartige Fusion von intensiver Würze und zarter Cremigkeit mit dem Hochmoor Chäs, Vollwürzig.Delikat. Dieses Meisterwerk verbindet die aromatische Fülle eines vollmundigen Käses mit der sanften Verführung eines Rahmkäses. Hergestellt aus erlesener Milch und veredelt mit einer exquisiten Mischung aus Gewürzen und Kräutern aus dem Hochmoor, bietet dieser Käse ein Geschmackserlebnis, das alle Sinne anspricht. Jede Scheibe enthüllt eine harmonische Balance zwischen kräftigen Aromen und einer zarten Cremigkeit, die auf der Zunge zergeht. Mind. 5 Monate gereift. 55% Fett i.Tr.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 4971

Emmentaler Schwitserland AOP

Der mit dem einzigartigen Nussaroma

Das Schweizer Original wird 120 Tage im Käsekeller gereift, enthält keine Zusatzstoffe und wird traditionell-handwerklich aus frischer Rohmilch von Kühen mit viel Auslauf hergestellt. So entsteht aus einem Käse ein geschmackvoller Emmentaler AOP. 45% Fett i.Tr.



ca. 6,5kg

Art. Nr. 3604

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 Italien

Camembert di Bufala

Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Büffelmilch, 10 Tage gereift, Rinde mit edlem Weißschimmel überzogen, hellelfenbeinfarbener Teig, cremige Textur, delikates Aroma, sahnig und vollmundig im Geschmack mit dezenter Büffelmilchnote, Lombardei mind. 64 % Fett i. Tr.



ca. 250g x 4

Art. Nr. 2090

Bergamino di Bufala

Büffelweichkäse mit Weißschimmel und einem cremigen Teig. Quadratische Form typisch für die Täler des italienischen Bergamino. Aromatischer Geschmack. 60% Fett i.Tr.



ca. 2,0kg

Art. Nr. 3410

aus Frankreich



L'Ortolan

Französischer Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Er wird in der Region Franche – Comté, im Ostern Frankreichs hergestellt. Er ist ein milder Käse mit einem leicht nussigen Geschmack. Während seiner Reifung von zwei Wochen entwickelt der Käse seine weiße Edelpilzflora.

Stk. 250g x 6

Art. Nr. 2443

Cremoulin



Die fein-würzige Weichkäse-Spezialität verdankt ihren Namen ihrem außergewöhnlich cremigen Schmelz und dem ausgewogenen Aroma mit Anklängen von weißen und roten Edelkulturen. Voll ausgereift, wird der Crémoulin - eine halbe Stunde vor Verzehr aus dem Kühlschrank genommen - bei Zimmertemperatur so cremig, dass man ihn sogar löffeln kann.

ca. 350g x 3

Art. Nr. 3034

aus Holland



Gouda Jung

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

ca. 12,0kg

Art. Nr. 3714

Machelle Ingwer



Der 1,3 Kilo schwere Machelle ist ein weicher, aber süßer Frischkäse mit Ingwerstückchen. Aus Nachhaltiger Weidemilch

Stk 1,3kg

Art. Nr. 1601



Machelle Ananas

Der 1,3 Kilo schwere Machelle enthält Ananasstücke und hat einen herrlich weichen, süßen Geschmack. Aus Nachhaltiger Weidemilch

Stk 1,3kg

Art. Nr. 1602

aus Dänemark



Castello Ananas

Mit dem ersten Bissen surfst man zu den sonnenverwöhnten Stränden Hawaiis und spürst das einfache Leben unter Palmen. Fruchtige Aromen von Ananas und Papaya mit herrlich, sich langsam entfaltende Mandelnoten. 70% Fett i.Tr.

Stk 1,0kg

Art. Nr. 16081

aus Deutschland



Wasserburger Landkäse

Mild würzig und nussig - ganze vier Wochen muss der Großblockkäse 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.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3751

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

Aktionspreise nur gültig bei abnahme von ganzen Laiben / Lieferung im Aktionszeitraum



Milram Benjamin

Der Liebling fürs Familienfrühstück! Er überzeugt nicht nur mit einem mild-frischen Geschmack, sondern auch mit einer angenehm cremigen Konsistenz. Schon gewusst? Bei der Herstellung des Schnittkäses wird ausschließlich mikrobielles Lab verwendet. Zudem ist der Benjamin ein laktosefreier Käse.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3756



Schönegger Gipfelstürmer

Mit dem ersten Bissen surfst man zu den sonnenverwöhnten Stränden Hawaiis und spürst das einfache Leben unter Palmen. Fruchtige Aromen von Ananas und Papaya mit herrlich, sich langsam entfaltende Mandelnoten. 70% Fett i.Tr.

ca. 6,1kg

Art. Nr. 3206

in Frankreich produziert

Schäferlaib

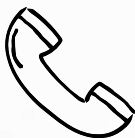
Der Schäferlaib (Ossau Iraty AOP) - mit Ursprung im äußersten Südwesten von Frankreich - ist ein handgekäster Hartkäse mit 50 % Fett i. Tr. aus reiner Schafsmilch. Während seiner Reifezeit von 6 Monaten erhält er seine urige Naturrinde und seinen delikaten Geschmack



ca. 4,2kg

Art. Nr. 3242

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung:



Telefon:
07522 97210



Fax:
07522 972121