

**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 29.06.2026 BIS 10.07.2026

aus der Schweiz

Schweizer Bergsee Perle

Der aus feinsten Appenzeller Bergbauernmilch hergestellte Halbhartkäse ist geschmacklich reif-würzig und überzeugt nicht nur Käseliebhaber, sondern auch alle Bergfreunde. mind. 50% Fett i.Tr.



"Gottes Augenwasser"

"Als Gott kurz nach der Erschaffung der Welt über seine Erde ging, kam er auch über die Saxerlücke um zu sehen, was sich dahinter alles verberge. Die Landschaft rührte sein Herz so sehr, dass er vor Freude in Tränen ausbrach. Die wollten gar nicht mehr aufhören, wurden zu einem dicken Landregen und sammelten sich zu einem quellfrischen Bergsee, der sich heute Seealpsee nennt."

ca. 6,0kg

Art. Nr. 4977

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

Le Gruyère Schwitterland A.O.P. "Weltmeister"



Nur die besten Käse reifen 14 Monate lang in streng kontrollierten Reifekellern bei einer Temperatur von 13 °C. Das Ergebnis ist ein ausgezeichneter Gruyère mit einem unvergleichlich markanten Aroma. 49% Fett i.Tr.

1/8 Stk ca. 3,8kg

Art. Nr. 36328



Swiss Lady

Cremig zart schmilzt jeder Bissen auf der Zunge. Eine milde, feinwürzige Note umspielt den Gaumen und lässt das Genussaroma im Abgang lieblich nachklingen. Ein echtes, pures Geschmackserlebnis bis zum letzten Bissen. Halbhart- Schnittkäse, mind. 75 Tage gereift, 55% Fett i.Tr.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 4946

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



Brebrousse d'Argental

Der Brebrousse ist der einzige Weichkäse aus reiner Schafsmilch mit einer rot-weißen Schimmelrinde in 4 eckiger Form. Während seiner Reifung von 12 Tagen wird die Rinde zweimal mit Salzwasser abgewaschen und dann entwickelt sich langsam der weiße Schimmel auf der Rinde. Mit seinem geschmeidigen streichfähigen Teig und seinem würzigen aber typischen Schafsgeschmack ist der Brebrousse ein Käse für die ganze Familie

Stk 1,0kg

Art. Nr. 992995



ca. 3,0kg

Art. Nr. 4323

Fromage de Brebis Le Caussenard

Le Caussenard ist ein Halbkartkäse welcher in Frankreich aus reiner thermisierten Schafsmilch hergestellt wird. Die Rinde ist trocken und fest, der Teig kompakt. Er hat einen süßlichen Geschmack mit Nussaromen. 45% Fett i.Tr.



ca. 1,4kg

Art. Nr. 995517

Le Crèmeux de Bourgogne

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Wochen gereift mit edler Weichschimmelrinde, äußerst cremig buttriger Teig mit zartschmelzender Textur, milchfrischer Geschmack mit dezenten Nuancen nach Sauerrahm und leichter Champignonnote



Stk 1,0kg

Art. Nr. 3007

Petit Brie

ein kleiner Französischer Weichkäse mit Weißschimmel. 60% Fett i.Tr.

aus Italien

Pecorino Gran Pastore



ca. 3,0kg

Art. Nr. 4382

Es ist das Ergebnis des Wunsches, die alten Aromen des sardischen Landes zu bewahren, verbunden mit einer großen Leidenschaft für hohe Qualität. Die verschiedenfarbige Rinde enthält eine kompakte Paste. Der würzige und ausgeprägte Geschmack ist reich an pflanzlichen Aromen. 3 Monate gereift, weißter Teig, leicht bröckelige Konsistenz. Intensiver Geschmack. Schafsmilch





Bergamino di Bufala

Büffelweikäse mit Weißschimmel und eine cremigen Teig. Quadratische Form typisch für die Täler des istalienischen Bergamino. Aromatischer Geschmack. 60% Fett i,Tr,

ca.. 2,0kg

Art. Nr. 3410

Ziegen Bergamino

Ein Weichkäse aus Ziegenmilch mit einer weißen und samtigen essbaren Rinde. Er hat eine weiche, schmelzende Struktur mit einem zarten Geschmack von Ziegenmilch.



ca. 2,0kg

Art. Nr. 3411

aus Deutschland

Bayreuther Gouda

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



ca. 3,2kg

Art. Nr. 3847

Butterkäse Tölzer Art

Schnittkäse. Mild und feinsäuerlicher Geruch und Geschmack. 45% Fett i.Tr.



ca. 3,3kg

Art. Nr. 3757

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



Bergader Bianco Natur

Sahnig-mild im Geschmack bietet dieser halbfeste Käseklassiker einen besonders feinen Genussmoment und überzeugt neben Erwachsenen auch Kinder durch seine milde Note. Genießen lässt er sich sowohl pur, in der warmen Küche z.B. zum Raclette, als auch auf dem Pausenbrot. Ein echter Allrounder.

ca. 2,5kg

Art. Nr. 38012

aus Österreich



Berg Senn Zillertaler Schmugglerkas

Ein Schnittkäse aus Österreich mind. 50% Fett i.Tr. Er reift 3 Monate. Im Geschmack ist der Schmugglerkas rahmig – aromatisch. Er passt perfekt zur Jause und zum Frühstück

ca. 4,2kg

Art. Nr. 4400

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung:



Telefon:
07522 97210



Mail:
bestellung@wangener-frischdienst.de



Fax:
07522 972121