



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 13.07.2026 BIS 24.07.2026

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.



ca. 6,0kg

Art. Nr. 4977

### Kaltbach Ziegenkäse

Hergestellt, gereift und veredelt in Kaltbach nahe Sursee, vereint der Kaltbach Ziegenkäse die gesamte Käsekompetenz von Emmi Kaltbach. Die Verwendung frischer Milch von Schweizer Ziegen, die sorgfältige Pflege durch des Höhlenmeisters Hand und das natürliche Klima der Sandsteinhöhle verleihen dem Kaltbach Ziegenkäse seinen fruchtig-cremigen Geschmack



ca. 3,6kg

Art. Nr. 3635

### Kaltbach der Cremig - Würzige

Die mächtigen Felsen der Sandsteinhöhle und die starken Hände des Höhlenmeisters können auch Sanftes schaffen. Verfeinert mit einer Extraportion Rahm bietet er eine herrlich zartschmelzende Textur und macht ihn durch seine exklusive Rezeptur bei Käseliebhabern beliebt.



ca. 4,2kg

Art. Nr. 3627

### Rote Hexe



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

---

### Bodenseekäse



Der Bodenseekäse ist ein besonders milder und aromatischer Käse. Er wird mit frischer Rohmilch aus der nahen Umgebung hergestellt und rund acht Wochen gereift. Käsekenner schätzen den Bodenseekäse als Spezialität auf jeder Käseplatte, als beliebten Dessertkäse oder als Grundlage für die kalte und warme Küche

ca. 4,5kg

Art. Nr. 7029

---

### Uriger Urs, Wangener Reserve



Ein Schweizer Hartkäse aus bester Rohmilch hergestellt. Reift mindestens 12 Monate. Er ist Kräftig und Genussvoll. Eine wahre Gaumenfreude.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 7037

---

aus Frankreich

### Brebirousse d'Argental



Der Brebirousse 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 Brebirousse ein Käse für die ganze Familie

Stk 1,0kg

Art. Nr. 992995

---

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



### **Tortenbrie La Belle Laitiere**

Ein frz. Weichkäse mit Weißschimmelrinde. 50% Fett i.Tr.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3000



### **Saint Agur**

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

ca. 2,2kg

Art. Nr. 4008



### **Valbreso Schafskäse 8kg Eimer**

Weichkäse aus Schafskäse in Salzlake gereift, mind. 48% Fett i.Tr. Perfekt für gemischte Salate, zum überbacken von Aufläufen oder für traditionelle, mediterrane Gerichte

ca. 8,0kg

Art. Nr. 4115

aus Italien

### **Alta Badia**



So einzigartig, wie das gleichnamige Dolomital, in dem Ladinisch gesprochen wird, ist auch der würzige Hartkäse „Alta Badia“. Er wird von einer griffesten, trockenen, rustikalen Rinde umhüllt. Der Käseteig ist strohgelt 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



### Südtiroler Seiser Alm

Der Käse wird von einer gelben, leicht rötlichen Rinde umschlossen. Der Teig ist hellgelb bis gelblich und weist eine vereinzelte, unregelmäßig verteilte, erbsengroße Lochung auf. Die Konsistenz ist schnittfest, im Gaumen angenehm geschmeidig und hat einen feinen cremigen Schmelz. Mit seinem fein würzigen und leicht pikantem Aroma begleitet von dezenteren gerösteten Noten ist der „Seiser Alm“ Käse ein Hochgenuss aus den Bergen Südtirols, dessen komplexe Aromakomponenten in die alpine Genusswelt entführen.

ca. 9,0kg

Art. Nr. 3687



aus Deutschland



### Ammerländer Tilsiter

Ein foliengereifter Tilsiter. Mild – säuerlich mit dezenter Herbe im Geschmack. 45% Fett i.Tr

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3844



### Wasserburger Landkäse

Mild würzig und nussig - ganze vier Wochen muss der Großlochkäse 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



### Allgäuer Rahm Torte Alpenrahm

Allgäuer Rahm Torte - Die besondere Kombination aus naturreiner Alpenmilch und bestem Rahm machen die Allgäuer Rahm Torte zu einem cremig-milden Geschmackserlebnis. 65% Fett i.Tr.

ca. 1,4kg

Art. Nr. 3040

### Allgäuer Rahm Torte Pfeffer



Allgäuer Rahm Torte - Die besondere Kombination aus naturreiner Alpenmilch und bestem Rahm machen die Allgäuer Rahm Torte zu einem cremig-milden Geschmackserlebnis. Verfeinert mit mildem grünem Pfeffer. 65% Fett i.Tr.

ca. 1,4kg

Art. Nr. 3041

---



### Bergader Basils Grüner Pfeffer, Kümmel, Paprika & Mediterrane Kräuter



Basils steht für charakterstarken Käsegenuss nach den Originalrezepturen von Firmengründer Basil Weixler. Vier fein abgestimmte Sorten – von Grünem Pfeffer bis Mediterrane Kräuter – verbinden cremige Textur mit würziger Raffinesse und sorgen für unverwechselbaren Geschmack an der Theke. 45% Fett i.Tr.

ca. 1,7kg

Art. Nr. 38121 Pfeffer, 38122 Kümmel, 38123 Paprika, 38125 Kräuter

---

aus Österreich

### Almwiesenkäse



Ein Vorarlberger Schnittkäse mit einem aromatischen Geschmack. Der Käse reift ca. 3 Monate – jeder Laib wird dabei gewendet und gepflegt, wodurch der Käse seinen charakteristischen Geschmack erhält. 48% Fett i.Tr.

ca. 8,0kg

Art. Nr. 3554

---

aus Spanien



**Manchego Don Bernardo**  
**Queso Manchego D.O.P.**

Don Bernardo ist ein Käse aus 100% Manchego-Schafsmilch mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Er reift unter besonderen Bedingungen und jedes Stück wird einer strengen Kontrolle unterzogen, die die hohe Qualität des Produkts gewährleistet. Die Reifezeit dieses Käses beträgt ca. 6 Monate

ca. 3,0kg

Art. Nr. 5308

**Wir freuen uns auf Ihre Bestellung:**



Telefon:  
07522 97210



Mail:  
[bestellung@wangener-frischdienst.de](mailto:bestellung@wangener-frischdienst.de)



Fax:  
07522 972121