

**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 27.07.2026 BIS 07.08.2026

aus der Schweiz



Feuerteufel

Bühnenreif und keinesfalls gewöhnlich. In ihm lodert die geballte Leidenschaft. Laut und glühend. Ein cremiger Käse mit dreierlei Chili und Pfeffer. Und das Beste: Der «Füürtüfel» vereint die feurige Schärfe von Chilischoten und Pfeffer mit einer himmlischen Zartheit. Ein Gewürzkäse der Extraklasse!

ca. 6,0kg

Art. Nr. 7020



Die zarte Klara

Frischeste, naturbelassene Milch aus dem Thurgau macht Die zarte Klara zu einem natürlichen, milden und aromatischen Käse für Feinschmecker. Nach fünf Monaten Reifezeit entfaltet der Käse einen harmonischen und vollmundigen Geschmack.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 7035



Hochmoor - Chäs Halbhart, vollwürzig delikat

Erleben Sie die einzigartige Fusion von intensiven 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 eine 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



ca. 6,0kg

Art. Nr. 3644

Appenzeller Extra Würzig

Die exklusive Spezialität Appenzeller Extra – Würzig wird garantiert sechs Monate gelagert. Im Alter von 5 ½ Monaten kontrollieren Experten den Reifungsverlauf und wählen nur die besten unter den guten Käsen aus. Das extra – würzige, rassige Aroma verdankt er der intensiven, halbjährigen Pflege. Der Appenzeller Extra – Würzig wird mit einer schwarz goldenen Etikette ausgezeichnet.

aus Frankreich



ca. 1,8kg

Art. Nr. 3514

Elsässer Winzerkäse

ein Weichkäse mit Rotkulturen, der in den Vogesen in Elsass in Frankreich hergestellt wird. Der Käse hat eine cremige Konsistenz und herzhaft – würzig im Geschmack. Während der Reifung wird er mit einer Lake aus Rotschmierbakterien abgewaschen. 50% Fett i.Tr.



Stk 250g

Art. Nr. 995833

Butter Rolle gesalzen

Rolle. Die Isigny-Butter AOP wird unter größter Beachtung der Tradition und ohne Zusatzstoffe hergestellt. Hergestellt aus den besten, auf traditionelle Weise gereiften Isigny-Cremes, zeichnet sich diese Butter durch ihre unvergleichliche Farbe, ihre Salbung und ihre süßen Noten von Milch aus. Gesalzen



Stk 250g

Art. Nr. 2443

L'Ortolan

Französischer Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Er wird in der Region Franche - Comté, im Osten Frankreich hergestellt. ER ist ein milder Käse mit einem leicht nussigen Geschmack. Während seiner Reifung von zwei Wochen entwickelt der Käse seine weiße Edelschimmelflora.

aus Italien



Igor Gorgonzola Igorcreme

Weichkäse aus Kuhmilch, 6 Wochen gereift, von zarten blaugrünen Schimmeladern durchzogener, heller Teig, geschmeidig, cremige Textur, klassisches Blauschimmelaroma, angenehm mild im Geschmack mit leicht süßlicher Note, aus der Lombardei mind. 48% Fett i. Tr

ca. 1,5kg

Art. Nr. 4015



Parm. Reggiano vom Berg

22 Monate gereifter Parmesan, in den Bergen der Region Emilia hergestellt.

ca. 4,0kg

Art. Nr. 7709



Ortler

Schnittkäse aus Kuhmilch, nach traditioneller Rezeptur hergestellt, mindestens 2 Monate gereift, feste, dunkelbraune Rinde, strohgelber, kompakter Teig mit unregelmäßiger Bruchlochung, zartes Aroma, feinwürziger Geschmack mit leicht nussiger Note. mind. 50% Fett i.Tr.

ca. 2,5kg

Art. Nr. 3692

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 harmonisieren 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



Diplomat Butter Käse

Paprika, grüner Pfeffer & Knoblauch

Vollmundig, zartschmelzend und von Natur aus laktosefrei.
55% Fett i.Tr.

ca. 2,0kg

Art. Nr. 3745 Paprika, 3748 Pfeffer, 3744 Knoblauch



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



Coburger Butterkäse

Ein milder, fein säuerlicher Schnittkäse in butterzarter Konsistenz. 50% Fett i.Tr.

Stk. 2,0kg

Art. Nr. 3716



Deutscher Edamer 40%

Scheibe für Scheibe ein Genuss mit der beliebten Käsesorte Edamer. Schnittkäse 40% Fett i.Tr.

ca. 3,2kg

Art. Nr. 3713



Gepfeffertes Ärschle Bio

seine angenehme Schärfe erhält er durch die wohl dosierte Portion grünem Pfeffer, die vor dem Schöpfen des Bruchs beigefügt wird. Mit Rotschmiere sorgfältig gepflegt, bekommt der Käse sein aromatisch würziges Aroma. 60% Fett i.Tr. / 2 – 3 Wochen gereift

ca. 600g

Art. Nr. 3337



Dahlhoff Schnittlauch Frischkäsezubereitung

Frischkäsezubereitung und Sauerrahm mit frischem Schnittlauch.

Schale 1,0kg

Art. Nr. 8003

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung:



Telefon:
07522 97210



Mail:
bestellung@wangener-frischdienst.de



Fax:
07522 972121