



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 10.08.2026 BIS 21.08.2026

aus der Schweiz



ca. 6,0kg

Scharfer Maxx

«Der scharfe Maxx» ist ein echter Charakterkäse. Er hat diese besondere Würze, die ihn von anderen Käsesorten hervorhebt. Hergestellt wird er mit frischer Rohmilch aus der Bodensee-Region. Er wird besonders sorgsam verarbeitet und gepflegt. Fünf Monate lang bleibt er im Reifungskeller und entwickelt seinen einzigartigen Geschmack.

Art. Nr. 7031



ca. 6,5kg

Roter Teufel Extra

Für seinen Reifegrad ist der Rote Teufel extra ein ausgesprochen reiner Hartkäse. Die Reifekristalle harmonisieren wunderbar mit seiner nussigen Note. Das ausgewogene, kräftig würzige Aroma zündet ein sagenhaftes Geschmackserlebnis im Gaumen
Rahmhartkäse, mind. 270 Tage gereift, mind. 55% Fett i.Tr.

Art. Nr. 4942



ca. 6,5kg

Schweizer Gwitterkäse

Ein ausgesprochen cremiger Hartkäse, der mit seinem kräftigen, würzigen Aroma und den feinen Salzkristallen wie ein stürmisches Geschmacksgewitter über den Gaumen fegt.
Rahmhartkäse, mind. 210 Tage gereift, mind. 55% Fett i.Tr.

Art. Nr. 4940



Emmentaler Switzerland 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

aus Frankreich



Tomme de Savoie

Dieser Käse reift mindestens 30 Tage lang in natürlichen Kellern in Savoyen und Haute - Savoie, wobei er 2- bis 3-mal pro Woche von Hand gerieben und gewendet wird. Er hat eine graue, gesprenkelte und blumige Rinde. Je nach Reifegrad kann er einen milden bis kräftigen Geschmack entwickeln.

ca. 1,6kg

Art. Nr. 4329



Bleu d'Auvergne

Ein Blauschimmelkäse aus Kuhmilch aus der Auvergne im Zentralmassiv im Südosten Frankreichs. Er hat einen kräftigen, ausgewogenen und typischen Geschmack nach Blauschimmel, Unterholz und Pilzen.

ca. 2,7kg

Art. Nr. 4358

aus Österreich



Bergsenn 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. 4,1kg

Art. Nr. 4400

aus Italien



Casu Sardo

Hartkäse aus Schaf- und Ziegenmilch, bäuerliche Herstellung, zwischen 5 und 8 Monaten gereift, Rinde mit Olivenöl und Pflanzenasche gepflegt, fester, leicht körniger Teig, delikates Schafmilcharoma, kräftig und würzig im Geschmack. Aus Sardinien mind. 50% Fett i.Tr.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 9717049



Pecorino Pepato

Hartkäse aus Schafsmilch mit schwarzen Pfefferkörnern im strohgelben, leicht körnigen Teig, mindestens 6 Monate gereift, kräftig und würzig im Geschmack mit pikant - pfeffriger Note, aus Sardinien mind. 51% Fett i.Tr.

ca. 1,8kg

Art. Nr. 9717046



Taleggio

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 50 Tage gereift, Rinde mit Rotkulturen gelegt, weicher, strohgelber Teig, delikates Aroma, feinwürziger Geschmack mit leicht nussiger Note, aus der Lombardei. mind 48% Fett i.Tr.

ca. 2,4kg

Art. Nr. 3560



Fontal

Schnittkäse aus Kuhmilch, 5 Wochen gereift, mit Rotkulturen gepflegte, rotbrauner Rinde, strohgelber, elastischer Teig, mild und buttrig im Geschmack, zartes Aroma, ideal zum Schmelzen und Grantieren, aus der Lombardei. mind. 45% Fett i.Tr.

ca. 12,0 kg

Art. Nr. 3564

aus Deutschland



Montagnolo Affiné **Ursprüngliche Natürlichkeit**

Ein Premium-Käse mit vollendeter Reife. Von Hand gepflegt, entwickelt der Montagnolo in einem schonenden Kaltreifungsverfahren seine herrlich zarte Cremigkeit und die charakteristische edelgraue Urschimmelrinde. Darüber hinaus verleihen die Blauschimmeladern im Inneren dem Weichkäse ein ausgeprägtes, leicht süßliches Aroma.

ca. 2,0kg

Art. Nr. 4012



Illertaler Emmentaler

Original Illertaler ist eine Emmentaler Spezialität - feinnussig und unvergleichlich mild im Geschmack. Orig. 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



Müritzer Original

Unschlagbar cremig, unvergleichlich lecker – und einfach ein Original. Lasst euch vom aromatischen Müritzer original verwöhnen. Schon gewusst? Bei der Herstellung des Schnittkäses, wird ausschließlich mikrobielles Lab verwendet, sodass diese für eine vegetarische Ernährung geeignet sind. Zudem ist der Müritzer original ein laktosefreier Käse.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3754

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung:



Telefon:
07522 97210



Mail:
bestellung@wangener-frischdienst.de



Fax:
07522 972121