



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 MONATSAKTIONEN AUS FRANKREICH SIND DA AKTIONSTART 03.08.2026 BIS 28.08.2026

aus Frankreich



Fromager d'Affinois Pfeffer

Das 5 Beeren Rezept (schwarzer Pfeffer, grüner Pfeffer, weißer Pfeffer, rosa Beeren, Jamaika-Paprika) ist fruchtig und aromatisch und harmoniert perfekt mit der Cremigkeit und Milde des Fromager d'Affinois. Die Pfeffersplitter sind in der Käsemasse und auf der Rinde enthalten, was den Käse optisch sehr attraktiv macht. Bei der Verkostung hat er eine schöne, zartschmelzende Textur und ist reich an Geschmack

Stk 2,0kg

Art. Nr. 9934095



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



Buche du Pilat

Weichkäse aus Kuhmilch aus dem Naturpark von Pilat, im Herzen der Region Rhône - Alpes. Vollmundiger, cremiger Weichkäse mit weißem Edelschimmel. 48% Fett i.Tr.

Stk 1,0kg

Art. Nr. 3080



Chèvre d'Argental

Der Chèvre d'Argental ist ein Weichkäse aus Ziegenmilch mit weißer Schimmelrinde. Der Chèvre d'Argental schmeckt sehr sahnig und mild. Je länger der Käse reift, desto geschmeidiger, cremiger und streichfähiger wird der Teig. Der Käse gewinnt dann an Geschmack, ohne jedoch zu kräftig zu werden. Die Reifungszeit beträgt mind. 2 Wochen.

Stk 1,0kg

Art. Nr. 992992



Fromager 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

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung:



Telefon:
07522 97210



Mail:
bestellung@wangener-frischdienst.de



Fax:
07522 972121

Wangener

Frischdienst GmbH

Milch- und Molkereiprodukte · www.wangener-frischdienst.de



Aktionszeitraum 03.08.-28.08.2026

Baldauf Alpkäsle

Klein aber fein. Das Baldauf Alpkäsle ist ein wahrer Verwandlungskünstler. Mit seinem kleinen, kompakten Format (ca. 900 g) eignet sich unser Käsle für das Käsebuffet, es ist ein willkommener Gast auf dem Brotzeittisch und hübsch verpackt das ideale Mitbringsel zu jeder Gelegenheit. Das Alpkäsle ist ein unvergleichliches Stück handwerklicher Käsekunst, prächtig anzuschauen, mit feinem Biss und mild-würzig im Geschmack.

Mindestens 50% Fett i. Tr.

Art.-Nr: 3622, 1/1 Laib, ca. 0,9 kg

Bestellung / Colli



Baldauf Bauernkäse

Vollmundiger Schnittkäse aus Heumilch mit essbarer Rotschmiererinde. Der Baldauf Bauernkäse überzeugt mit milchig-nussigem Duft, cremiger Textur und feinen Milcharomen.

Mindestens 50 % Fett i. Tr

Art.-Nr. 3515, 1/1 Laib, ca. 6 kg

Bestellung / Colli



Baldauf Chili

Ein echter Hingucker mit feurigem Charakter: Unser Chilikäsle begeistert mit seinem leuchtend roten Mantel aus Chiliflocken und seinem mild-würzigen, fein gereiften Teig. Die harmonische Verbindung aus cremigem Käse und angenehmer Schärfe sorgt für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Mindestens 50 % Fett i. Tr.

Art.-Nr: 3587, 1/1 Laib, ca. 6 kg

Bestellung / Colli



www.baldauf-kaese.de