



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 07.09.2026 BIS 18.09.2026

aus Frankreich



### Petit Brie

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

Stk. 1,0kg

Art. Nr. 3007



### 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. 995833



### Tortenbrie

#### La Belle Laitière

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

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3000



ca. 1,0kg

### **Époisses AOP Germain**

Der Epoisses AOP Germain ist ein authentisches Produkt aus der Region Burgund und wird als solches unter strenger Einhaltung der alten Rezepte hergestellt. Er hat einen vollmundigen und intensiv-aromatischen Geschmack. Dieser steigert sich im Verlauf der Reifung. Er wird mit Marc de Bourgogne abgewaschen, dadurch färbt sich seine Rinde orange-rot. Diese ist zum Verzehr geeignet.

Art. Nr. 9929949

aus der Schweiz



ca. 4,2kg

### **Kaltbach Cremig Würzig**

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.

Art. Nr. 3627



ca. 4,2kg

### **Höhlen 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

Art. Nr. 3635

aus Italien



ca. 1,4kg

### **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

Art. Nr. 4015

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. 3,2kg

Art. Nr. 5308

---

aus Holland



**Landana Ziegenkäse Mild**

Köstlich milder Ziegenkäse aus 100% reiner holländischer Ziegenmilch, bekannt für ihren besonders milden, lieblichen Geschmack. Von Natur aus frei von Laktose (<0,1g/100g) und Gluten. Aus vegetarischem Lab hergestellt. 48% Fett i.Tr.

ca. 4,2kg

Art. Nr. 3113

---

aus Deutschland



**Schönaauer Liebling Ringelblume**

Halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Acht Wochen Naturreifung auf Fichtenholz machen den Käse so einzigartig, mit Ringelblume Ummantelung. 50% Fett i.Tr.

ca. 3,3 kg

Art. Nr. 4331

---



**Schönaauer Liebling Wildblume**

Halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Acht Wochen Naturreifung auf Fichtenholz machen den Käse so einzigartig, mit Wildblumen Ummantelung. 50% Fett i.Tr.

ca. 3,3 kg

Art. Nr. 4332



### Schönaauer Liebling Natur

Halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Acht Wochen Naturreifung auf Fichtenholz machen den Käse so einzigartig. 50% Fett i.Tr.

ca. 3,3kg

Art. Nr. 4338

---



### Bayreuter Gouda

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

ca. 3,2kg

Art. Nr. 3847

---



### Deutscher Edamer 40%

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

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3713

---



### Trakaya Mexicana

Trakaya Brotaufstriche werden aus Basis von selbst hergeselltem traditionellen Hirtenkäse produziert. Durch die Zugabe landestypischer Köstlichkeiten, Gewürzen und Kräutern entstehen stückige Aufstriche landestypischer Prägung.

Schale 1,5kg

Art. Nr. 1648

---

**Wir freuen uns auf Ihre Bestellung:**



Telefon:  
07522 97210



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



Fax:  
07522 972121