

**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 21.09.2026 BIS 02.10.2026

aus der Schweiz



ca. 6,0kg

Zirbenkönigin

Der cremige Käseteig mit dem herrlichen Zirbenaroma sagt den Wohlfühlgenuss schon beim Aufschneiden an. Im Gaumen deckt die milchige Süsse mit einem ausgeprägten würzigen Aroma die Karten auf. Die dezente Holznote rundet das Geschmacksspiel gewinnend ab. Zirbenblüten. Schnittkäse mind. 60 Tage gereift, 55% Fett i.Tr.

Art. Nr. 4941



ca. 6,0g

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. 3,8kg

Greyerzer Premier Cru "Weltmeister" 1/8 Keile

Nur die besten Käse reifen 14 Monate lang in streng kontrollierten Reifekellern bei einer Temperatur von 13 °C. Das Ergebnis ist ein ausgezeichnete Gruyère mit einem unvergleichlich markanten Aroma. 49% Fett i.Tr.

Art. Nr. 36328



Müller - Thurgau rezent

Der <<Schwarze>> mit seiner dunklen und festen Rinde überzeugt auch den anspruchsvollen Käseliebhaber. Er kommt erst nach zwölf Monaten aus dem Käsekeller. Er hat die Eigenschaft von einem Hartkäse mit einer ganz außergewöhnlichen Cremigkeit. Er entfaltet im Mund seine volle Würze, jedoch ohne den gewohnt rezent beißenden Geruch in der Nase. Ein Käse voller Aroma, Würze und Biss für ein intensives Käseerlebnis.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 3654

aus Frankreich



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.

ca. 1,0kg

Art. Nr. 9929949



Elsässer Winzerkäse Brote

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.

ca. 1,8kg

Art. Nr. 3514



Le Grand Rustique

Der Camembert Le Rustique wird in Pacé in der Normandie hergestellt. Sein reichhaltiger und würziger Geschmack und seine schmelzende Textur werden jeden Käseliebhaber begeistern, der größten Wert auf Authentizität legt. 45% Fett i.Tr.

ca. 1,4kg

Art. Nr. 3014



Petit Basque

Schnittkäse aus past. Schafsmilch hergestellt und reift 70 Tage.
50% Fett i.Tr.

ca. 650g

Art. Nr. 4102

aus Holland & Dänemark



Gouda Belle de Hollande Mittelalt

48% Fett i.Tr., Geschmack: Charakteristisch, Konsistenz: Cremig aber Schnittfähig

ca. 12,0kg

Art. Nr. 3704

ca. 3,0kg

Art. Nr. 37044



Machelles Ingwer / Ananas / Orange Zitrone

Die 1,2 Kilo schwere Frischkäse Sorten mit Ingwer, Ananas oder Orange Zitrone haben einen herrlich süßen Geschmack. Aus Nachhaltiger Weidenmilch.

Stk 1,2 kg

Art. Nr. Ingwer 1601, Ananas 1602, Orange Zitr. 1606



Arla Esrom

Ein traditioneller dänischer Schnittkäse. 45% Fett i.Tr.. Mild und aromatisch, halbfester bis schnittfeste Konsistenz und in Aroma.

ca. 1,6 kg

Art. Nr. 3721

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. 4,6kg

Art. Nr. 4400

aus Italien



Stilfser DOP

Der hat Charakter | Handgeschmierter Schnittkäse mit mind. 50 % F. i.Tr., vereinzelte erbsengroße Lochung, fein schmelzend und herzhaft würzig Er gilt wohl als die begehrteste aller Südtiroler Käsespezialitäten. Das ursprungsgeschützte Original wird nach traditioneller Rezeptur zubereitet. Seine feine, zart schmelzende Konsistenz vereint sich mit einer herzhaften Würze zur puren Harmonie im Gaumen.

ca. 9,0 kg

Art. Nr. 3695

aus Deutschland



Ammerländer Tilsiter

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

ca. 2,8 kg

Art. Nr. 3844

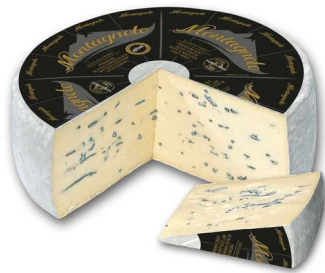


Wasserburger Landkäse

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. 3,0 kg

Art. Nr. 3751



Montagnolo

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

12,95 €/kg



Roggenburger Tilsiter

Der Tilsiterkäse ist ein leicht herber bis pikanter Käsegenuss. Natürlich gereift entwickelt der feinwürzige Schnittkäse die typisch lebhaft Bruchlochung über die ganze Schnittfläche und den vollen etwas säuerlichen Geschmack. Schinttkäse mit Rotkultur, 45% Fett i.Tr.

ca. 2,5kg

Art. Nr. 3541

9,85 €/kg



Weißlacker g.U.

Traditioneller, mindestens 12 Monate naturgereifter Weißlacker aus Allgäuer Bergbauern-Heumilch nach handwerklicher Tradition hergestellt. Eine pikant-scharfe Käsespezialität mit vollem Aroma. Der Weißlacker wird in der Sennerei Wertach, direkt am Ort seiner Erfindung durch die Gebrüder Kramer im Jahr 1874, produziert

ca. 200g

Art. Nr. 1632

22,15 €/kg



Schöneegger Rüblikäse

Der Rübli aus 100 % Bergbauern-Heumilch ist das optische Schmankerl in der Käsetheke. Reiner Karottensaft verleiht diesem Schnittkäse in Rahmstufenqualität seine leuchtende Sommerfarbe. Frischer Joghurt gibt ihm seinen unvergleichlichen, erfrischenden Geschmack

ca. 6,1kg

Art. Nr. 3264

14,68 €/kg

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung:



Telefon:
07522 97210



Mail:
bestellung@wangener-frischdienst.de



Fax:
07522 972121