



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 05.10.2026 BIS 16.10.2026

aus Frankreich



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.

Stk 250g x6

Art. Nr. 2443



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



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



Fromager d'Affinois Paprika Chili

Paprika, Jalapeño und Cayennepfeffer – Chili verleihen diesem Weichkäse einen würzigen Kick, während seine Reichhaltigkeit die Gesamtintensität gut ausbalanciert. 60% Fett i.Tr. aus Kuhmilch.

Stk 2,0kg

Art. Nr. 3022



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



Cremeux de Bourgogne

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Wochen gereift mit edler Weichschimmelrinde, äußerst cremig buttriger Teig mit zartschmelzender Textur, milchfrischer Geschmack mit dezenten Nuancen nach Sauerrahm und leichter Champignonnote. 72% Fett i.Tr.

ca. 1,6kg

Art. Nr. 995517



Reblochon de Savoie AOP La Réserve de Crémiers

Sennereiherstellung. Dieser Reblochon wird noch wie früher morgens und abends aus frisch gemolkener Rohmilch hergestellt. Er reift mindestens 3 Wochen in deuchten Kellern und wird 2-mal pro Woche abgewaschen. Bei dieser $\frac{2}{3}$ gereiften Ware entwickelt sich eine dünne weiße Schimmelschicht und der Teig beginnt cremig - geschmeidig zu werden.

ca. 500g

Art. Nr. 996061



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

aus Holland



Machelle Ingwer / Ananas / Cranberry

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

Stk 1,2 kg

Art. Nr. Ingwer 1601, Ananas 1602, Cranberry 1603

aus Deutschland

Allgäuer Rahm - Torte Natur

Allgäuer Rahm Torte - Die besondere Kombination aus naturreiner Alpenmilch und bestem Rahm machen die Allgäuer Rahm Torte zu einem cremig-milden Geschmackserlebnis. 65% Fett i.Tr.



ca. 1,4 kg

Art. Nr. 3040

Allgäuer Rahm - Torte Pfeffer

Allgäuer Rahm Torte - Die besondere Kombination aus naturreiner Alpenmilch und bestem Rahm machen die Allgäuer Rahm Torte zu einem cremig-milden Geschmackserlebnis. Verfeinert mit mildem grünem Pfeffer. 65% Fett i.Tr.



ca. 1,4 kg

Art. Nr. 3041



Baldauf Wildblumenkäse

Die Baldauf - Affineure gehören zu den ersten, die Blüten auf Käselaike streuten - nicht nur der schönen Optik, sondern vor allem des Aromas wegen. Der Schnittkäse aus naturbelassener Heumilch mit feiner, essbarer Rotschmiererinde und veredelt mit ausgesuchten Kräutern und Blüten verführt Augen, Nase und Gaumen. mind. 50% Fett i.Tr.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 3582



Baldauf Zitronen Pfefferkäse

Frische Maid trifft feurigen Jüngling und sinkt mit ihm ins Käsebett... - so beginnen Romanzen, auf kulinarische: Für den Zitronenpfefferkäse umhüllt man einen milden Schnittkäse mit einer unwiderstehlichen Gewürzmischung aus fruchtig - frischer Zitrone und aromatischen Pfefferkörnern. Aus naturbelassener Heumilch. mind. 50% Fett i.Tr.

ca. 6,0 kg

Art. Nr. 3594



Antons Liebe rot Bio

Ein cremiger, besonders sahniger Weichkäse der mit Rotschmierkultur behandelt wird und dadurch eine gewisse Würze erhält, mit einem kräftigen Schluck Bio-Sahne. 60% Fett i.Tr. / 2 - 3 Wochen gereift

ca. 700g

Art. Nr. 3304



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



Coburger Butterkäse

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

Stk 2,0kg

Art. Nr. 3716



Milram Benjamin mild

Der Liebling für Familienfrühstück. Er überzeugt nicht nur mit einem mild - frischen Gschmack, sondern auch mit einer angenehm cremigen Konsistenz.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3756

aus der Schweiz



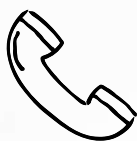
Bio Urchrüter Nusskäs

Ein mittlereifer Käse mit einem angenehmen Kräuter - Nussgeschmack aus Bio - Vollmilch. Absolut einzigartig.

ca. 4,0kg

Art. Nr. 3681

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung:



Telefon:
07522 97210



Mail:
bestellung@wangener-frischdienst.de



Fax:
07522 972121