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 02.11.2026 BIS 13.11.2026

aus Frankreich



Sancy Roquefort AOP

Sancy Roquefort ist ein ursprungsgeschützter französischer Edelpilzkäse aus roher Schafmilch mit ausgeprägter Blauschimmelmaserung. Er hat einen zugleich weichen und bröckeligen Teig und eine cremig - schmelzende Textur. Typisch für Roquefort ist sein einzigartiger kräftig - würziger Geschmack mit leicht erdigen, salzigen und scharf - fruchtigen Noten mit Anklängen von Nüssen und Rosinen.

ca. 1,3kg Art. Nr. 4028



Brebirousse d´Argental

Der Brebirousse 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 Brebirousse ein Käse für die ganze Familie

Stk. 1,0kg Art. Nr. 992995



Münster Géromé AOP La Réserve des Crémiers

Der Munster Géromé AOP La Réserve des Crémiers ist ein Weichkäse aus Rohmilch mit gewaschener Rinde. Er wird traditionsgemäß in Lothringen hergestellt und im Elsass während mind. 2 Wochen verfeinert. Er hat einen weichen Teig und einen vollmundigen Geschmack.

ca. 500g Art. Nr. 994170



Fol Epi

Einzigartig nussig-mildes Aroma und zartschmelzende Konsistenz. An der Käsetheke präsentiert sich Fol Epi als 3 kg-Laib in außergewöhnlicher Form und ist leicht durch das charakteristische Ährenrelief zu erkennen

ca. 3,0kg Art. Nr. 3831



Saint Agur

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

ca. 2,2kg Art. Nr. 4008



Korsischer Schafskäse

Weichkäse aus Schafskäse in Salzlake gereift, mind. 48% Fett i.Tr. Perfekt für gemischte Salate, zum überbacken von Aufläufen oder für traditionelle, mediterrane Gerichte

ca. 7,0kg Art. Nr. 4115



Brie de Meaux AOP

Der Brie de Meaux AOP La Réserve des Crémiers ist ein Brie aus Rohmilch. Der Käse reift in feuchten Kellern. Während des Reifungsprozesses wird seine weiße Rinde braun und bekommt kleine rötliche Flecken. Kennzeichen für den Brie de Meaux ist ein starker Terroir-Geruch, gepaart mit einem sehr fruchtigen Geschmack, einem ausgeprägten Bouquet und feiner Haselnuss-Note.

ca. 3,0kg Art. Nr. 996088



Ziegenlaib

Der Ziegenlaib ist ein halbfester Schnittkäse aus 100 % Ziegenmilch in Rahmstufenqualität. Während ihrer zwei- bis dreimonatigen Reifezeit erhält diese handgekäste Käsespezialität ihre typische, urige Naturrinde und es entwickelt sich ein milder, ausgeglichener Geschmack.

ca. 2,8kg Art. Nr. 3208

aus Italien



Trentino Trentingrana

Der Trentingrana ist ein Heumilch-Hartkäse 1. Qualität aus dem Trentino. Heumilch von Kühen, die nur mit Frischfutter ohne gentechnische Veränderung gefüttert und nach strengen Richtlinien versorgt werden. Milchgewinnung garantiert über 1.000 m. Mind. 22 Monate Reifezeit, aus Rohmilch.

ca. 2,0 kg Keile Art. Nr. 3658

aus der Schweiz



Greyerzer Premier Cru “Weltmeister” 1/8

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

ca. 3,8 kg Art. Nr. 36328

aus Deutschland



Ammerländer Tilsiter

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

ca. 3,0 kg Art. Nr. 3844



Schönegger Pfefferkäse

Dieser Schnittkäse aus 100 % Bergbauern-Heumilch wird mit ganzen roten und grünen Pfefferkörnern verfeinert. Der Pfefferkäse in Rahmstufenqualität ist mit seiner pikanten Note etwas ganz Besonderes

ca. 6,0kg Art. Nr. 3209



Deutscher Edamer 40%

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

ca. 3,0kg Art. Nr. 3713



Milram Benjamin fein mild

Der Liebling für Familenfrühstück. Er überzeugt nicht nur mit einem mild - frischen Gschmack, sondern auch mit einer angenehm cremigen Konsistenz. 48% Fett i.Tr.

ca. 3,0kg Art. Nr. 3756



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. 2,8kg Art. Nr. 3751

Aktionspreise nur gültig bei abnahme von ganzen Laiben / Lieferung im Aktionszeitraum

aus Holland



Belle de Hollande Gouda mittelalt

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

ca. 12,0kg | Art. Nr. 3704 | **6,75 €/kg**

Wir freuen uns auf Ihre Bestelllung:

Telefon:
07522 97210

Mail:
bestellung@wangener-frischdienst.de

Fax:
07522 972121