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 16.11.2026 BIS 27.11.2026

aus Frankreich



Fromager d´Affinois Kräuter

Der mild – sahnige Geschmack dieses Fromager erhält durch die Zugabe von feinen Kräutern und aromatischem Knoblauch ein delikat – würziges Aroma. 13 Tage Reifezeit.

Stk 2,0kg Art. Nr. 3020



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 Edelpilzflora.

Stk. 250g x 6 Art. Nr. 2443



Vacherousse d´Argental

Dieser feine, cremige und geschmeidige Käse wird aus Kuhmilch hergestellt. Die Rinde des Käses wird zuerst mit Salzwasser abgewaschen, dann entwickelt sich während der 2-wöchigen Reifung die weiße Schimmelrinde. Der Teig wird ganz cremig und entfaltet delikate Aromen. 60% Fett i.Tr.

Stk 2,0kg Art. Nr. 9912642



Ziegenfrischkäse Rolle

Französischer Frischkäse aus Ziegenmilch hergestellt.
45% Fett i.Tr.

Stk 1,0kg Art. Nr. 4107



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



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 der Schweiz



Scharfer Maxx

«Der scharfe Maxx» ist ein echter Charakterkäse. Er hat diese besondere Würze, die ihn von anderen Käsesorten hervorhebt. Hergestellt wird er mit frischer Rohmilch aus der Bodensee-Region. Er wird besonders sorgsam verarbeitet und gepflegt. Fünf Monate lang bleibt er im Reifungskeller und entwickelt seinen einzigartigen Geschmack.

ca. 6,0kg Art. Nr. 7031



Höhlen - Greyerzer 1/4

Schweizer Hartkäse aus silofreier Rohmilch. Dieser Klassiker entsteht in der Sandsteinhöhle und unter der aufmerksamen Obhut des Höhlenmeisters, durch die er seine fruchtige Würze entfalten kann. Seine rustikale hellbraune Rinde bildet sich, und die feinen knusprigen Salzkristalle reifen in seinem mürben Teig heran. Ein wahres Geschmackserlebnis. Mind. 49% Fett i.Tr.

ca. 7,5kg

Art. Nr. 36524

aus Spanien



Tinajeros Cabra Ziege

Die spanische Ziegenkäse-Spezialität fällt zuerst durch ihre paprikafarbene Rinde mit dem charakteristischen Espartomuster ins Auge. Im Innern überrascht Tinajeros Queso de Cabra durch einen cremeweißen Teig und mild-würzigen, ausgewogenen Geschmack.

ca. 2,7 kg

Art. Nr. 4101

aus Österreich



Ziegenkäsetorte Kräuter

Der leicht säuerliche und milchig-rahmige Geschmack, kombiniert mit feinen Kräutern, die sich schützend als Mantel über die Torte legen und die locker-cremige bis weich samtige Textur machen diese Ziegenkäsetorte zu etwas ganz Besonderem. Die Torten werden übrigens händisch von der Käsemacherwelt hergestellt und einzeln in ihrem Mantel gewälzt.

Stk 1,0 kg

Art. Nr. 9711171

aus Deutschland



Burgkäse

Genussvoll, würzig und intensiv im Geschmack. Das ist der Burgkäse, der über mindestens drei Monate behutsam reift und so seine aromatische Note entfaltet. Ganz nebenbei durch natürliche Reifung ein Käsegenuss für alle mit Laktoseintoleranz.

ca. 3,0 kg

Art. Nr. 3741



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



Jermi Räucherwurst Schinken

Der Klassiker mit besonderem Kontrast. Zarter Käse über unbehandeltem Buchenholz schonend geräuchert. Mit Schinken Stücke im Teig

Stk 2,0kg Art. Nr. 3826



Butterkäse Tölzer Art

Schnittkäse. Mild und feinsäuerlicher Geruch und Geschmack. 45% Fett i.Tr.

ca. 3,0kg Art. Nr. 3757



Bauer Butterkäse

Cremig, mild und von Natur aus laktosefrei - egal ob auf dem Pausenbrot, auf der Käseplatte, bei der Familienbrotzeit am Abend oder auf dem Toast. Der Butterkäse ist für nahezu jedes Gericht geeignet

ca. 2,8kg Art. Nr. 3752



Milram Müritzer

Unschlagbar cremig, unvergleichlich lecker – und einfach ein Original. Lasst euch vom aromatischen Müritzer original verwöhnen. Schon gewusst? Bei der Herstellung des Schnittkäses, wird ausschließlich mikrobielles Lab verwendet, sodass diese für eine vegetarische Ernährung geeignet sind. Zudem ist der Müritzer original ein laktosefreier Käse.

ca. 2,6kg Art. Nr. 3754

aus Italien



Pecorino Fiore "Casu Sardu

Hartkäse aus Schaf- und Ziegenmilch, bäuerliche Herstellung, zwischen 5 und 8 Monaten gereift, Rinde mit Olivenöl und Pflanzenasche gepflegt, fester, leicht körniger Teig, delikates Schafmilcharoma, kräftig und würzig im Geschmack. Aus Sardinien mind. 50% Fett i.Tr.

ca. 2,4kg Art. Nr. 9717049



Dolomitenkönig

Wie sein Name schon verrät, ist der „Dolomitenkönig" ein besonderer Genuss, in dem sich beste Südtiroler Bergmilch und traditionsreiches Käsehandwerk vereinen. Er wird von einer grifffesten, leicht rauen Rinde umschlossen. Das Innere des Käses ist hellgelb bis strohgelb und hat eine kirschgroße Lochung. Die Konsistenz im Gaumen ist kompakt, aber trotzdem weich und geschmeidig. Der Geruch des Käses ist komplex und leicht süßlich, sein nussig würziges Aroma und die feinen Honignoten entfalten sich am Gaumen in voller Pracht.

ca. 10,0kg Art. Nr. 3691

Wir freuen uns auf Ihre Bestelllung:

Telefon:
07522 97210

Mail:
bestellung@wangener-frischdienst.de

Fax:
07522 972121