

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

**Wangener  
Frischdienst**



Wangener Frischdienst für Molkereiprodukte GmbH /Tel.: +49 7522 / 97210 /Fax: +49 7522 / 972121  
[bestellung@wangener-frischdienst.de](mailto:bestellung@wangener-frischdienst.de)

die neuen Aktionen sind da

**AKTIONSTART**

01.07.2024

**AKTIONENDE**

12.07.2024

Aus Frankreich



### **Comté Jura Flore, Fort des Rousses ¼ Stücke 6 Mon. & 12 Mon.**

Alle Käsesorten profitieren von den speziellen Reifetechniken im Fort de Rousses, die ihnen eine schöne cremige Textur und eine starke und raffinierte Kombination von Aromen verleihen, die im Mund verweilen. Mindestens ein Jahr lang geduldig gereift, strotzt der Juraflöre Fort des Rousses Comté vor Aromen der Berge, in denen er hergestellt wird. Genießen Sie ihre kräftigen fruchtigen Röstaromen: den Geschmack von gerösteten Mandeln, geschmolzener Butter, Gewürzen und Zitrusfrüchten. Ein wahres Fest der Aromen in einer Reihe von Comté-Käsesorten zu erleben, die 6 Monate bis 12 Monate gereift sind.

ca. 8,0kg 1/4

Art. Nr. 3416 6 Monate

Art. Nr. 3422 12 Monate



### **Picandou Ziegen Taler**

Picandou ist der bekannteste Ziegentaler aus 100% Ziegenmilch. Mild, rein, delikater, leicht im Geschmack. Er ist vielseitig einsetzbar: Frisch, süß, mit Gewürzen, Kräutern oder Früchten, warm oder gegrillt, in Öl mit Beeren eingelegt. 45% Fett i.Tr.

VPE: 1 Schale 6Stk á 40g

Art. Nr. 996504





### St. Céols

Frischkäse aus Kuhmilch aus den Vogesen. Die Milch wird langsam dick gelegt und der Bruch mit einer Kelle in die Form gefüllt. Nach kurzem Abtropfvorgang wird er leicht gesalzen. Zarter, cremiger Teig und frischer Geschmack. Jedem Käse liegt eine Gewürzmischung bei.

Stk 2,2kg

Art. Nr. 992608



### Delice Crémier

In einer Holzschachtel. Der Délice des Crémiers ist eine Weichkäsespezialität aus Kuhmilch. Dieser typische Weinbergkäse reift 10 Tage lang im Keller. Anschließend wird er in eine Holzschachtel gelegt. Sie können ihn zur weiteren Reifung in seiner Holzschachtel lassen, so dass der Teig noch cremiger wird. Der Käse hat eine samtige, zartschmelzende, weiche Textur.

ca. 1,0kg

Art. Nr. 992981

## 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. 2,0kg Keile

Art. Nr. 3658



### Pecorino Casu Sardo

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, Sardinien mind. 50 % Fett i. Tr.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 9717049



## 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



### Feuerteufel >Füürtüfel<

Bühnenreif und keinesfalls gewöhnlich. In ihm lodert die geballte Leidenschaft. Laut und glühend. Ein cremiger Käse mit dreierlei Chili und Pfeffer. Und das Beste: Der «Füürtüfel» vereint die feurige Schärfe von Chilischoten und Pfeffer mit einer himmlischen Zartheit. Ein Gewürzkäse der Extraklasse!

ca. 6,0kg

Art. Nr. 7020

## Aus Deutschland



### Trakaya Mexicana

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

Schale 1,5kg

Art. Nr. 1648



### Jermi Räucherwurst Natur

Der Klassiker mit besonderem Kontrast. Zarter Käse über unbehandeltem Buchenholz schonend geräuchert

Stk 2,0kg

Art. Nr. 3825 Natur





### Schönauer Liebling Ringelbunenkäse

Im Schönauer Käsekeller werden sie von Hand mit Salzwasser und Rotkultur gepflegt. Ganz traditionell reifen sie auf naturbelassenem Fichtenholz. Die Lieblinge zeichnen sich durch einen weichen und cremigen Käseteig aus. Sie sind mild aber nicht geschmacklos und sprechen damit sehr viele Kunden an. Halbfester Schnittkäse, 50% Fett i.Tr.

ca.4,0kg

Art. Nr. 4331



### Schönauer Liebling Natur

Im Schönauer Käsekeller werden sie von Hand mit Salzwasser und Rotkultur gepflegt. Ganz traditionell reifen sie auf naturbelassenem Fichtenholz. Die Lieblinge zeichnen sich durch einen weichen und cremigen Käseteig aus. Sie sind mild aber nicht geschmacklos und sprechen damit sehr viele Kunden an

ca.4,0kg

Art. Nr. 4338



### 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. 3,0kg

Art. Nr. 3751



### Coburger Butterkäse

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

Stk 2,0kg

Art. Nr. 3716





### **Bergader Almzeit Alpenkäse**

Sahnig-mild im Geschmack bietet dieser halbfeste Käseklassiker einen besonders feinen Genussmoment und überzeugt neben Erwachsenen auch Kinder durch seine milde Note. 55% Fett i.Tr.  
ca. 2,6kg

Art. Nr. 38012



### **Milram Tilsiter**

Dieser Käse ist ideal für alle, die es gern würzig-pikant mögen. Besonders gut als deftiger Brotbelag oder zünftig zu einem Bier. 45% Fett i.Tr.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 3741

## **Aus Holland**



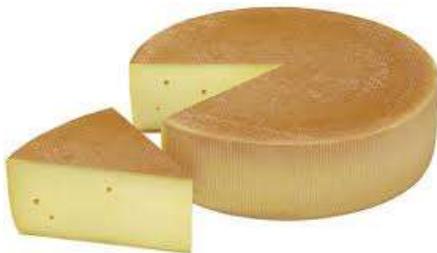
### **Landana Ziegenkäse Mild**

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 Österreich**



### **Almwiesenkäse**

Ein Vorarlberger Schnittkäse mit einem aromatischen Geschmack. Der Käse reift ca. 3 Monate – jeder Laib wird dabei gewendet und gepflegt, wodurch der Käse seinen charakteristischen Geschmack erhält. 48% Fett i.Tr.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 3554

