

**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**

09.09.2024

**AKTIONENDE**

20.09.2024

**Aus Italien**



### **Alta Badia**

So einzigartig, wie das gleichnamige Dolomital, in dem Ladinisch gesprochen wird, ist auch der würzige Hartkäse „Alta Badia“. Er wird von einer grifffesten, trockenen, rustikalen Rinde umhüllt. Der Käseteig ist strohgelb und weist keine Lochung auf. Die Konsistenz im Gaumen ist kurz, fest, aber trotzdem geschmeidig und schmelzend. Der Geschmack des Käses ist intensiv und komplex und weist milchig, getoastete Noten, aber auch Kartoffelnoten auf. 6 Monate

ca. 9,8kg

Art. Nr. 3694



### **Fontal**

Schnittkäse aus Kuhmilch, 5 Wochen gereift, mit Rotkulturen gepflegte, rotbraune Rinde, strohgelber, elastischer Teig, mild und buttrig im Geschmack, zartes Aroma, ideal zum Schmelzen und Gratinieren, Lombardei mind. 45% Fett i.Tr.

ca. 12,0kg

Art. Nr. 3564



### **Pecorino 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, Sardinien mind. 50 % Fett i. Tr.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 9717049





### Stilfser DOP

Der hat Charakter | Handgeschmierter Schnittkäse mit mind. 50 % F. i.Tr., vereinzelt 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. 9,0kg

Art. Nr. 3695

## Aus der Schweiz



### Schweizer Trüffelperle

Auf den ersten «Biss» macht sich das intensive und würzig nussige Aroma im Gaumen breit. Nach und nach treten feine Noten von Holz, Moos und frischen Pilzen ans Licht. Ein glänzendes Genusserlebnis. Rahmhalbhartkäse mit 1.5% Trüffeln mind. 60 Tage gereift F.i.T. mind. 56%

ca. 6,0kg

Art. Nr. 4964



### Appenzeller Extra - Würzig

Die exklusive Spezialität Appenzeller Extra – Würzig wird garantiert sechs Monate gelagert. Im Alter von 5 ½ Monaten kontrollieren Experten den Reifungsverlauf und wählen nur die besten unter den guten Käsen aus. Das extra – würzige, rassige Aroma verdankt er der intensiven, halbjährigen Pflege. Der Appenzeller Extra – Würzig wird mit einer schwarz goldenen Etikette ausgezeichnet.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 3644



### Rote Hexe Zart, Würzig

Die zart schmelzende Rote Hexe öffnet die Tore in eine einzigartige Geschmackswelt. Durch ihr spezielles Erscheinen ist sie nicht nur ein Hingucker in der Käsetheke, sondern überzeugt auch mit ihrem weich-würzigen Aroma.

Die Rote Hexe ist eine Gaumenfreude auf jeder Käseplatte. Tauchen Sie ein in eine neue Geschmackswelt

ca. 6,5kg

Art. Nr. 7080



## Aus Österreich



### Brandnertaler Alpkäse

Der Käse wird auf der Alpe Parpfienz im Brandnertal aus frischer Heumilch hergestellt. Die Alpe liegt rund 1600 Meter und stellt ausschließlich kleine Laib her mit rund 6kg. Jeden Tag wird die frische Heumilch von 60 Kühen direkt auf der Alpe in den Sommermonaten verarbeitet.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 3669



### Bregenzerwald Bergkäse 12 Monate, geviertelt

Ein geschmackvoller, aromatischer Hartkäse aus Heumilch mit naturbelassener Rinde. Ohne Gentechnik hergestellt. Hergestellt aus Rohmilch, mind. 12 Monate gereift.

¼ Stk ca. 6,0kg

Art. Nr. 36464



### Berggold Briestange Natur

Die besondere Form der Berggold Briestange erlaubt es den Brie einfach und bequem zu portionieren. Die Briestange eignet sich daher perfekt als Weichkäse-Spezialität auf jeder Käseplatte. Die Stangenform ermöglicht es außerdem problemlos gleich breite Stücke herunterzuschneiden. Ideal um ein Brot zu belegen oder zum Überbacken geeignet. Weißschimmel. 50% Fett i.Tr.

ca. 500g

Art. Nr. 4442

## Aus Frankreich



### Fromage de Brebis Le Causse-sard

Le Causse-sard ist ein Halbkartkäse welcher in Frankreich aus reiner thermisierten Schafsmilch hergestellt wird. Die Rinde ist trocken und fest, der Teig kompakt. Er hat einen süßlichen Geschmack mit Nussaromen. 45% Fett i.Tr.

ca. 3,0kg

Art. Nr. 4323







### Fromage d'Affinois Bleu

Weichkäsetorte mit Blauschimmelkultur aus Kuhmilch und mit weißer Edelschimmelpilzflora auf der Rinde. Er ist außergewöhnlich cremig, besonders reich an gesundem Calcium und Eiweiß. Der Bleu hat das typische Aroma und eine unvergleichliche geschmeidige Textur. Laktosefrei. 71% Fett i.Tr.

Stk 2,0kg

Art. Nr. 99169



### Schäferlaib

Der Schäferlaib (Ossau Iraty AOP) - mit Ursprung im äußersten Südwesten von Frankreich - ist ein handgekäster Hartkäse mit 50 % Fett i. Tr. aus reiner Schafsmilch. Während seiner Reifezeit von 6 Monaten erhält er seine urige Naturrinde und seinen delikaten Geschmack

ca. 4,2kg

Art. Nr. 3242

## Aus Deutschland



### Weinländer Bockshornklee

Schnittkäse mit mind. 50% Fett i.Tr.

Zutaten: Thermisierte Rohmilch, Salz, Käsereikulturen, tier. Lab, Bockshornkleesamen

ca. 6,0kg

Art. Nr. 4410



### König Ludwig Königs Käse

KÖNIGLICH. KÖSTLICH. MÄRCHENHAFT GUT.

Ein goldgelber Schnittkäse aus 100 % Bergbauern-Heumilch mit butterweicher Konsistenz. Der mild aromatische Geschmack gibt diesem sahnig-rahmigen Königs Käse seinen besonderen unvergleichlichen Charakter.

ca. 6,1kg

Art. Nr. 3231





## Frago Landfrischkäse

Ein Idealer Naturfrischkäse für die Weiterverarbeitung. In Bayern hergestellt. Leicht säuerlich im Geschmack. 70% Fett i. Tr.

Schale 3,5kg

Art. Nr. 01



## Coburger Butterkäse

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

Stk 2,0kg

Art. Nr. 3716



## Ammerländer Filet Gouda

Mild Cremig, ohne Farbstoffe, ohne Konservierungsstoffe, ohne tierisches Lab. 48% Fett i.Tr.

ca. 3,0 kg

Art. Nr. 3718



## Ammerländer Tilsiter

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

ca. 3,0 kg

Art. Nr. 3844

