

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

die neuen Aktionen sind da

AKTIONSTART

23.09.2024

AKTIONENDE

04.10.2024

Aus Frankreich



Valbreso Schafskäse 8kg Eimer

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. 8,0kg

Art. Nr. 4115



Fromager d'Affinois Pfeffer und Beeren

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



Saint André Weinbergkäse

Zartschmelzende Weichkäse-Spezialität mit 75 % Fett i. Tr. und samtiger weißer essbarer Edelschimmelrinde, in ikonischer Tortenform. Hergestellt wird Saint André in der Normandie, in der beschaulichen Gemeinde Pacé. Dabei wird schon seit seiner Kreation im 1974 der gute Rahm von Kühen aus der Region genutzt, um diesen exquisiten Weichkäse mit seinem feinbuttrigem Aroma herzustellen

ca. 2,0kg

Art. Nr. 3012





Chaumes

Die original französische Weichkäsespezialität mit Rotkultur-Rinde. Das kräftige Aroma verbunden mit der geschmeidig, cremigen Textur und der würzige Geschmack sind die typischen Merkmale des Weichkäses. Aus dem Périgord. 50% Fett i,tR,

ca. 2,0kg

Art. Nr. 3500



Saint Albay

Vollmundiger und würziger Weichkäse Genuss. Cremig-würziger französischer Weichkäse in Blütenform mit weiß-roter Edelkulturrinde. Die vollmundige Würze und Cremigkeit des Saint Albay gewinnt mit der Reife des Weichkäses stets an Intensität. 50% Fett i.Tr.

ca. 2,3kg

Art. Nr. 3512



Peyrigoux

Die südfranzösische Weichkäse-Spezialität aus pasteurisierter französischer Kuhmilch mit der essbaren weißen Edelkulturrinde erkennt man bereits von Weitem an ihrer außergewöhnlichen Form. Mild -würzig mit feinsäuerlich frischer Note. Cremig – schmelzend mit einem frischkäseartigen Kern. 50% Fett i.Tr.

ca. 1,6kg

Art. Nr. 3013

Aus Schweden & Holland



Arla Natura Gräddost

Feinster skandinavischer Rahmkäse mit erfrischem Geschmack. Der unvergleichlich sahnig – vollmundige Käse. 60% Fett i.Tr.

Stk 1,0kg

Art. Nr. 3875





Kronen Gouda Mittealt

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

ca. 12,0kg

Art. Nr. 3704

Aus Italien

Parm. Reggiano vom Berg

22 - 30 Monate gereifter Parmesan, in den Bergen der Region Emilia
hergestellt.

ca. 4kg

Art. Nr. 7709 1/8, 22 Monate



Pustertaler

Dieses Urgestein des Käsesortiments ist schon seit 1974 auf dem Markt und
überzeugt seitdem durch seine geschmeidige, elegante Konsistenz und durch
den angenehm mild-aromatischen Geschmack. Charakteristisch für den
„Pustertaler“ sind die dunkelgelbe bis leicht rötliche Rinde und sein gelblich-
weißer Teig mit erbsengroßen Löchern

ca. 9,8kg

Art. Nr. 3693



Aus Österreich

Bregenzerwald Bergkäse 6 Monate, geviertelt

Ein geschmackvoller, aromatischer Hartkäse aus Heumilch mit
naturbelassener Rinde. Ohne Gentechnik hergestellt. Hergestellt aus
Rohmilch, mind. 6 Monate gereift.

¼ Stk ca. 6,0kg

Art. Nr. 36454





Berg Senn Zillertaler Schmugglerkas

Ein Schnittkäse aus Österreich mind. 50% Fett i.Tr. Er reift 3 Monate. Im Geschmack ist der Schmugglerkas rahmig – aromatisch. Er passt perfekt zur Jause und zum Frühstück

ca. 4,2kg

Art. Nr. 4400

Aus der Schweiz



Kaltbach der Cremig-Würzige

Die mächtigen Felsen der Sandsteinhöhle und die starken Hände des Höhlenmeisters können auch Sanftes schaffen. Verfeinert mit einer Extraportion Rahm bietet er eine herrlich zartschmelzende Textur und macht ihn durch seine exklusive Rezeptur bei Käseliebhabern beliebt.

ca. 4,2kg

Art. Nr. 3627



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

Aus Deutschland



Butterkäse Tölzer Art

Schnittkäse. Mild und feinsäuerlicher Geruch und Geschmack
ca. 3,3kg

Art. Nr. 3757



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



Grünstädter – Das Original Natur

Schnittkäse aus pasteurisierter Milch, ohne Gentechnik und Laktosefrei. Der Käse mit der Grünen Seele. 45% Fett i.Tr.
ca. 3,2kg

Art. Nr. 3750



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

