

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

21.10.2024

AKTIONENDE

01.11.2024

Aus der Schweiz



Appenzeller Mild Würzig

In jedem der Appenzeller® Käse steckt naturbelassene Rohmilch, die aus dem reichhaltigen Kräutergras der idyllischen Hügellandschaft rund um den Alpstein entsteht. Der Appenzeller® Mild-Würzig wird während mindestens drei Monaten mit der geheimen Kräutersulz gepflegt. Dadurch reift sein charakteristischer Geschmack, den Käseliebhaber auf der ganzen Welt bereits seit über 700 Jahren so schätzen. 45% Fett i.Tr.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 3607



Emmentaler Switzerland AOP Der mit dem einzigartigen Nussaroma

Das Schweizer Original wird 120 Tage im Käsekeller gereift, enthält keine Zusatzstoffe und wird traditionell-handwerklich aus frischer Rohmilch von Kühen mit viel Auslauf hergestellt. So entsteht aus einem Käse ein geschmackvoller Emmentaler AOP. 45% Fett i.Tr.

ca. 6,5kg

Art. Nr. 3604



Uriger Urs Wangener Reserve

Ein Schweizer Hartkäse aus bester Rohmilch hergestellt. Reift mindestens 12 Monate. Er ist Kräftig und Genussvoll. Eine wahre Gaumenfreude.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 7037





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



Der edle Maxx 365

Während der scharfe Maxx nach fünf Monaten ausgereift ist, gönnt sich der Älteste der Maxx-Familie noch mehr als ein halbes Jahr im Reifekeller. Insgesamt bleibt der edle Maxx 365 also rund 1 Jahr in der Obhut der aufmerksamen Käsermeister. Etwas kräftiger und temperamentvoller als seine Brüder. Er besticht mit seinen feinen Reifekristallen und ist gleichzeitig so cremig und zartschmelzend.

ca. 6,0kg

Art. Nr. 7032



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

Aus Holland



Landana Grünes Pesto

Auffallende Farbe, pikanter Kräutergeschmack.

Auffallend grüner und köstlicher Käse! ein milder grüner Käse mit Basilikum und einem Hauch von Knoblauch. Auch köstlich und exquisit in verschiedenen Gerichten wie Pasta

ca. 4,0kg

Art. Nr. 3188



Aus Italien



Pecorino Pepato

Hartkäse aus Schafmilch mit schwarzen Pfefferkörnern im strohgelben, leicht körnigen Teig, mindestens 6 Monate gereift, kräftig und würzig im Geschmack mit pikant-pfeffriger Note, Sardinien mind. 51 % Fett i. Tr.

ca. 1,8kg

Art. Nr. 9717046



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



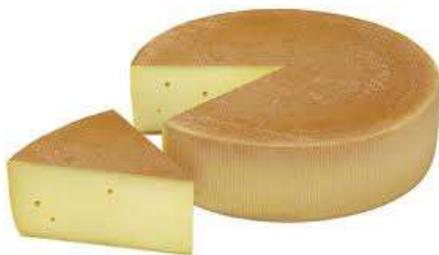
Trentino Trentingrana

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

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



Aus Deutschland



Butterkäse Tölzer Art

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

Art. Nr. 3757



Schöneegger 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. 6,1kg

Art. Nr. 3209

Aus Frankreich



Petit Brie

ein kleiner Französischer Weichkäse mit Weißschimmel. 60% Fett i.Tr.

Stk 1,0kg

Art. Nr. 3007



Le Grand Rustique

Der Camembert Le Rustique wird in Pacé in der Normandie hergestellt. Sein reichhaltiger und würziger Geschmack und seine schmelzende Textur werden jeden Käseliebhaber begeistern, der größten Wert auf Authentizität legt. 45% Fett i.Tr.

ca. 1,4kg

Art. Nr. 3014



Fromage d'Affinois Bleu

Weichkäsetorte mit Blauschimmelkultur aus Kuhmilch und mit weißer Edelpilzflora 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

