

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

02.12.2024

AKTIONENDE

31.12.2024

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 Genusserelebnis. Rahmhalbhartkäse mit 1.5% Trüffeln mind. 60 Tage gereift F.i.T. mind. 56%

ca. 6,0kg

Art. Nr. 4964



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



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





Roter Teufel Extra

Für seinen Reifegrad ist der Rote Teufel extra ein ausgesprochen reiner Hartkäse. Die Reifekristalle harmonieren wunderbar mit seiner nussigen Note. Das ausgewogene, kräftig würzige Aroma zündet ein sagenhaftes Geschmackserlebnis im Gaumen

Rahmhartkäse, mind. 270 Tage gereift, mind. 55% Fett i.Tr.

ca. 6,5kg

Art. Nr. 4942

Aus Frankreich

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

Crémoulin

Die fein-würzige Weichkäse-Spezialität verdankt ihren Namen ihrem außergewöhnlich cremigen Schmelz und dem ausgewogenen Aroma mit Anklängen von weißen und roten Edelkulturen. Voll ausgereift, wird der Crémoulin - eine halbe Stunde vor Verzehr aus dem Kühlschrank genommen - bei Zimmertemperatur so cremig, dass man ihn sogar löffeln kann

ca. 350g

VPE: 3Stk

Art. Nr. 3034

Époisses AOP Germain

Der Epoisses AOP Germain ist ein authentisches Produkt aus der Region Burgund und wird als solches unter strenger Einhaltung der alten Rezepte hergestellt. Cremiger Käse mit einem ganz typischen Geschmack. Er hat einen vollmundigen und intensiv-aromatischen Geschmack. Dieser steigert sich im Verlauf der Reifung. Er wird mit Marc de Bourgogne abgewaschen, dadurch färbt sich seine Rinde orange-rot. Diese ist zum Verzehr geeignet.

ca. 1,0kg

Art. Nr. 9929949



Chèvre d'Argental

Der Chèvre d'Argental ist ein Weichkäse aus Ziegenmilch mit weißer Schimmelrinde. Der Chèvre d'Argental schmeckt sehr sahnig und mild. Je länger der Käse reift, desto geschmeidiger, cremiger und streichfähiger wird der Teig. Der Käse gewinnt dann an Geschmack, ohne jedoch zu kräftig zu werden. Die Reifungszeit beträgt mind. 2 Wochen.

Stk 1,0 kg

Art. Nr. 992992



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



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



Le Crèmeux de Bourgogne

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. 1,4kg

Art. Nr. 995517

Aus Italien



Parm. Reggiano vom Berg

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

Art. Nr. 7701 1/1, 22 Monate ca. 38kg
Art. Nr. 7709 1/8, 22 Monate ca. 4kg

Aus Österreich



Hochalp - Bergkäse

Ein wundervoller Bergkäse hergestellt vom Senner Jodok im Bregenzerwald. Nach einem schönen Sommer auf der Alpe reift dieser Bergkäse 14 Monate. Während dieser Zeit entwickelt der Bergkäse seinen würzigen Geschmack. Hartkäse aus Rohmilch 45% Fett i.Tr.

ca. 30,0kg

Art. Nr. 3648



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



Rahmbrie – Walnuss Bio

Der Berggold Bio-Rahmbrie mit Walnüssen wird aus hochwertigster Biomilch hergestellt und durch die Beigabe feinsten Walnusskerne verfeinert. Die Walnüsse harmonieren perfekt mit dem milden Geschmack des Camemberts und geben ihm eine zart-nussige Note. Der Käse erfreut sich seit seiner Einführung größter Beliebtheit und ist seit je her eine Gaumenfreude.

ca. 1,2kg

Art. Nr. 4454

Aus Holland



Belle de Hollande Pikant Mittealt

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

ca. 12,0kg

Art. Nr. 3711

Aus Deutschland



Die Schöner Lieblinge

sind Halbfeste Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Acht Wochen Naturreifung auf Fichtenholz machen den Käse so einzigartig, ob in Natur oder mit einer Ummantelung. 50% Fett i.Tr.

alle Sorten ca. 3,3kg

Art. Nr. 4331 Schöner Liebling Ringelblumen

Art. Nr. 4332 Schöner Liebling Wildblumen

Art. Nr. 4338 Schöner Liebling Natur



Antons Liebe Rot Bio

Ein cremiger, besonders sahniger Weichkäse der mit Rotschmierkultur behandelt wird und dadurch eine gewisse Würze erhält, mit einem kräftigen Schluck Bio-Sahne. 60% Fett i.Tr. / 2 – 3 Wochen gereift

ca. 700g

Art. Nr. 3304 in der trad. Holzschachtel

Art. Nr. 33044 ohne Holzschachtel / im Karton 4Stk



Gepfeffertes Ärschle Bio

seine angenehme Schärfe erhält er durch die wohl dosierte Portion grünem Pfeffer, die vor dem Schöpfen des Bruchs beigefügt wird. Mit Rotschmieri sorgfältig gepflegt, bekommt der Käse sein aromatisch würziges Aroma. 60% Fett i.Tr. / 2 – 3 Wochen gereift

ca. 600g

Art. Nr. 3337 in der trad. Holzschachtel

Art. Nr. 33374 ohne Holzschachtel / im Karton 4Stk

Schönegger Nussknacker

Die vielen knackigen Walnussstückchen, die optimal im Käseteig verteilt sind, haben diesem Saisonkäse den Namen gegeben. Der Nussknacker aus tagesfrischer Heumilch ist eine besondere Innovation der Schönegger Käse-Alm im Schnittkäsebereich.

ca. 6,1kg

Art. Nr. 3214



Schönegger Alpenglühén

Dieser Schnittkäse in Rahmstufenqualität besticht durch einen runden, aber scharfen Geschmack – ein Erlebnis für die Sinne. Das feurige Aroma wird dem Alpenglühén durch die vielen, kleinen Chilistückchen verliehen. Deshalb spricht er vor allem die Personen an, die Freunde der Extraportion Schärfe sind.

ca. 6,1kg

Art. Nr. 3266



Allgäuer Rahm Torte Alpenrahm

Allgäuer Rahm Torte - Die besondere Kombination aus naturreiner Alpenmilch und bestem Rahm machen die Allgäuer Rahm Torte zu einem cremig-milden Geschmackserlebnis. 65% Fett i.Tr.

ca. 1,4 kg

Art. Nr. 3040



Allgäuer Rahm Torte Pfeffer

Allgäuer Rahm Torte - Die besondere Kombination aus naturreiner Alpenmilch und bestem Rahm machen die Allgäuer Rahm Torte zu einem cremig-milden Geschmackserlebnis. Verfeinert mit mildem grünem Pfeffer. 65% Fett i.Tr.

ca. 1,4 kg

Art. Nr. 3041



Deutscher Edamer

Scheibe für Scheibe ein Genuss mit der beliebten Käsesorte Edamer.

Schnittkäse, 40% Fett i.Tr.

ca. 3,2kg

Art. Nr. 3713





Tettnanger Original

Tettnanger Original ist der leckere Käse aus der Allgäu-Bodensee-Region für alle, die gerne genießen und schlemmen. Neben Herkunft und traditioneller Produktionsweise verleiht ihm die sorgsame Reifung und der schneeweiße Edelschimmel seinen typischen, einzigartigen Geschmack. 50% Fett i.Tr.

ca. 1,3kg

Art. Nr. 3005



Butterkäse Tölzer Art

Schnittkäse. Mild und feinsäuerlicher Geruch und Geschmack

ca. 3,3kg

Art. Nr. 3757



Peppadew – Frischkäsecreme (Vorbestellartikel)

Frischkäsezubereitung (Doppelrahmstufe), Sauerrahm, Peppadew (Piquante-Frucht)

Schale 1,0kg

Art. Nr. 8001

