

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

17.03.2025

#

AKTIONENDE

28.03.2025

Aus Frankreich



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 harmonisiert 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



Fromage d'Affinois Natur

Weichkäsetorte aus Kuhmilch, mit weißer Edelschimmelflora aus der Auvergne. Er überzeugt durch seine cremige, weiche Struktur und seinen feinen, frischen Geschmack. Diese einzigartige Spezialität verfeinert sich im Laufe der Reifung immer weiter und wird immer cremiger und geschmeidiger. 13 Tage Reifezeit

Stk 2,0kg

Art. Nr. 3019



Fromage d'Affinois Ail & Fines herbes

Kräuter

Der mild – sahnige Geschmack dieses Fromager erhält durch die Zugabe von feinen Kräutern und aromatischem Knoblauch ein delikat – würziges Aroma. 13 Tage Reifezeit

Stk 2,0kg

Art. Nr. 3020



Fromage d’Affinois Bleu



Weichkäsetorte mit Blauschimmelkultur aus Kuhmilch und mit weißer Edelschimmelflora 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

Buche du Pilat



Weichkäse aus Kuhmilch aus dem Naturpark von Pilat, im Herzen der Region Rhône – Alpes. Vollmundiger, cremiger Weichkäse mit weißem Edelschimmel. 48% Fett i.Tr.

Stk 1,0 kg

Art. Nr. 3080

Ziegenlaib



Der Ziegenlaib ist ein halbfester Schnittkäse aus 100 % Ziegenmilch in Rahmstufenqualität. Während ihrer zwei- bis dreimonatigen Reifezeit erhält diese handgekäste Käsespezialität ihre typische, urige Naturrinde und es entwickelt sich ein milder, ausgeglichener Geschmack.

ca. 2,8kg

Art. Nr. 3208

Le Roulé mit Kräutern



Frischkäserolle aus Kuhmilch aus den Vogesen. Der Käsebruch tropft in Leinensäcken ab, dann wird der Bruch in rechteckige Scheiben geschnitten, die mit frischen Kräutern und Knoblauch bestreut und von Hand aufgerollt werden. Dabei entsteht das typische Erkennungsmerkmal von Le Roulé, eine Spirale aus Kräutern und Knoblauch. Roulé hat einen ausgewogenen aromatischen und würzigen Geschmack und durch die einzigartige Verarbeitung von Hand hat der Käse eine wunderbare cremige und zarte Textur

ca. 950g

Art. Nr. 1607



Aus der Schweiz



Santis Bergkäse

Die Kräuter der natürlichen Appenzeller Bergweiden verleihen dem Santis Bergkäse seinen besonderen Geschmack und Charakter. Der Bergkäse! Mehrfach an den Swiss Cheese Awards mit Diplomen gekrönt. Aus thermisierten Kuhmilch, Vollfett

ca. 6,0kg

Art. Nr. 4950



Roter Teufel Extra

Für seinen Reifegrad ist der Rote Teufel extra ein ausgesprochen reiner Hartkäse. Die Reifekristalle harmonisieren 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 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



Regina Blu

Eine Cremige Weichkäsespezialität mit Blauschimmel. 65% Fett i.Tr.

ca. 2,4kg

Art. Nr. 4001



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 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

Aus Deutschland



Schönegger Bärlauchfrühling

ein Schnittkäse in Rahmstufenqualität, ist naturgereift und wird aus 100 % Bergbauern-Heumilch hergestellt. Dem Käseteig werden zur Geschmacksverfeinerung feinste Bärlauchkräuter zugegeben. Während seiner Reifezeit wird er zusätzlich mit einem Kräutersud behandelt und erhält so den herzhaft-pikanten Geschmack.

ca. 6,1kg

Art. Nr. 3213



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





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



Deutscher Edamer

Scheibe für Scheibe ein Genuss mit der beliebten Käsesorte Edamer.

Schnittkäse, 40% Fett i.Tr.

ca. 3,2kg

Art. Nr. 3713



Diplomat Butterkäse

Natur, Paprika, grüner Pfeffer

Vollmundig, zartschmelzend und von Natur aus laktosefrei.

55% Fett i.Tr.

ca. 2,0 kg

Art. Nr. 3715 Natur

Art. Nr. 3745 mit Paprika im Teig

Art. Nr. 3748 mit grünem Pfeffer im Teig

