

Aktionsplan April 2024

Mehr als nur Käse!!!



Monats – TOP - Aktion Den ganzen Monat gültig:

	<p>Art. 2728 Uriger Bergler </p> <p>Hartkäse der nach einer sehr alten Tradition aus 100% Bergbauern-Heumilch g.t.S. hergestellt wird. Kräftig-würzig mit kirschkernegroßer Lochung.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laib ca. 7,5kg • 50 % Fett i. Tr. • Kuhmilch, roh • 12 Monate gereift <p style="text-align: right;"></p>
	<p>Art. 3964 Schönaner Liebling Gartenkräuter Kresse / Rucola </p> <p>Aromatisch-würzig, cremiger Schnittkäse mit Rotschmierrinde die mit einer Mischung aus Gartenkräutern, Kresse und Rucola ummantelt wird.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laib ca. 3,8kg • 50 % Fett i. Tr. • Kuhmilch, pasteurisiert
	<p>Art. 4481 Bio Weichkäse Monsieur Bernard </p> <p>Französischer Bio-Weichkäse mit fein-würzigem Charakter und einer besonderen Cremigkeit.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laib 500g • 60 % Fett i. Tr. • Kuhmilch, pasteurisiert • 5 Wochen gereift
	<p>Art. 4045 Honig-Senf-Feige Frischkäse </p> <p>Diese cremige Frischkäse-zubereitung erhält durch Honig, Senf und Feigen einen fruchtig-süßen, würzigen Geschmack.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1,5kg Schale • 70 % Fett i. Tr. • Kuhmilch, past.
	<p>Art. 1918 Salami Südländer Art 1a </p> <p>Salami am Stück in einer Wabennetzehülle mit würzig, rauchigem Geschmack.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stück ca. 1,6kg

Preise freibleibend - Aktionspreise gültig solange Vorrat reicht !
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen unter www.weidner.de/aggb

Gültig in Woche 14 vom 01.04.2024 – 05.04.2024

 <p>Art. 1680 Comte 1/8 Keil</p> <p>Traditionell von Hand hergestellter Hartkäse aus dem Juragebiet mit fruchtigem Geschmack. 4 Monate gereift.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Keil ca.4,8kg • 45% Fett i. Tr. • Kuhmilch, roh 	 <p>Art. 4545 Baldauf Zitronenpfefferkäse</p> <p>Schnittkäse mit essbarer Naturrinde aus einer Gewürzmischung von Zitronen und Pfefferkörnern. 2 Monate gereift</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laib ca.6kg • 50% Fett i. Tr. • Kuhmilch, past.
 <p>Art. 1321 Montagnolo</p> <p>Edler Blauschimmelweichkäse mit feinwürzigem Aroma, cremigem Teig und guter Schmelzbarkeit.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laib ca.2kg • 70% Fett i. Tr. • Kuhmilch, pasteurisiert 	<p>4968 Werbezugabe</p> <p>Beim Kauf von Montagnolo erhalten Sie eine gratis Glasslockdose 490ml. 1 Laib = 1 Glasslockdose</p> <p>**nur solange der Vorrat reicht**</p> 
 <p>Art. 2367 Rosso di Langa</p> <p>Weichkäse aus dem Piemont, aus 80% Kuh- und 20% Schafmilch. Zarter Käseteig, mild-süßlicher Geschmack.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laib ca.280g • 54% Fett i. Tr. • Kuh-/Schafmilch, past. 	 <p>Art. 117 Heringshappen in Dill</p> <p>Marinierte Heringshappen mit Zwiebel und Dill in einer pinkanten Sauce</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schale 1kg <p>VB *Auslieferung in der Folgewoche</p>

Gültig in Woche 15 vom 08.04.2024 – 12.04.2024

 <p>Art. 1267 Glockenzeller 3kg</p> <p>Mild-aromatisch und reiner Emmentaler mit nusskernartigem Geschmack.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laib ca.3kg • 45% Fett i. Tr. • Kuhmilch, past. 	 <p>Art. 1271 Glockenzeller 15kg</p> <p>Mild-aromatisch und reiner Emmentaler mit nusskernartigem Geschmack.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laib ca.15kg • 45% Fett i. Tr. • Kuhmilch, past. 	 <p>Art. 3952 Bio-Uriger Allgäuer</p> <p>Schnittkäse aus feinstem Bioland Heumilch mit würzig, leicht nussigem Geschmack.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laib ca.2kg • 50% Fett i. Tr. • Kuhmilch, past. • 6-8 Wochen gereift 	 <p>Art. 7308 Vacherousse Argental</p> <p>Weichkäse mit fein-cremiger Textur, zartem Geschmack und einer weißen Schimmelrinde.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laib ca.2kg • 60% Fett i. Tr. • Kuhmilch, past. • 14 Tage gereift 	 <p>Art. 1746 Ziegenfrischkäse</p> <p>Feiner und cremiger, französischer Ziegenfrischkäse aus 100% Ziegenmilch.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schale 750g • 40% Fett i. Tr. • Ziegenmilch, past.
--	---	---	--	--

Preise freibleibend - Aktionspreise gültig solange Vorrat reicht!
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen unter www.weidner.de/agb

Gültig in Woche 16 vom 15.04.2024 – 19.04.2024

<p>Art. 5803 Eiger Bergsteiger</p> <p>Schweizer Halbhartkäse, reift nach 6 Monaten für weitere 6 Monate im Gabelspitzkeller. Fein, aromatisch.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laib ca. 8kg • 58% Fett i. Tr. • Kuhmilch, past. • 12 Monate gereift 	<p>Art. 6193 Ziegenkäse Honig/Thymian</p> <p>Holländischer Schnittkäse von Henri Willig mit feinem Honig- und Thymiengeschmack. *Rinde nicht zum Verzehr geeignet*</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laib ca. 4,5kg • 50% Fett i. Tr. • Ziegenmilch, past. 	<p>Art. 1255 Grünländer</p> <p>Milder Schnittkäse in Brotform mit nussigem Geschmack und ausgeprägter Lochung.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laib ca. 2,3kg • 48% Fett i. Tr. • Kuhmilch, past. 	<p>Art. 1596 Chaumes</p> <p>Französischer Weichkäse mit roter Rinde und kräftig-würzigem Geschmack.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laib ca. 2kg • 51% Fett i. Tr. • Kuhmilch, past. 	<p>Art. 1977 It. Landschinken Negrini</p> <p>Mit traditioneller Rezeptur hergestellter, luftgetrockneter Landschinken. Aromatisch gewürzt, mild gesalzen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stück ca. 2,5kg • mind. 9 Monate gereift

Gültig in Woche 17 vom 22.04.2024 – 26.04.2024

	<p>Art. 5720 Pure Perfection Henri Willig</p> <p>Reichhaltiger Hartkäse mit starkem Charakter, komplementiert mit Salzkristallen. 12 Monate gereift.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laib ca. 8kg • 50% Fett i. Tr. • Kuhmilch, pasteurisiert 	<p>Art. 4967 Werbezugabe</p> <p>Beim Kauf von Artikel 5720 Pure Perfection Henri Willig, erhalten Sie <u>gratis</u> Roasted Tomato Dip zum Käse dazu 1 Laib = 24 Dips a 50ml</p> <p>**nur solange der Vorrat reicht**</p>
	<p>Art. 3365 Der edle Maxx 365 </p> <p>Edler, temperamentvoller Schnittkäse mit feinen Reifekristallen und erstklassig würzigen Geschmack. 12 Monate gereift.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laib ca. 6,5kg • 58% Fett i. Tr. • Kuhmilch, thermisiert 	<p>Art. 2748 Berggold Rahmbrie</p> <p>Cremiger Weichkäse mit feinem Edelschimmelaroma und zartgelbem Käseteig.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laib ca. 1,2kg • 50 % Fett. i. Tr. • Kuhmilch, pasteurisiert
	<p>Art. 2930 Chevre d'Argental</p> <p>Sahnig-milder Weichkäse, der bei der Reifung noch cremiger und streichfähiger wird. 14 Tage gereift</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laib ca. 1kg • 45% Fett i. Tr. • Ziegenmilch, past. 	<p>Art. 5973 Grüne Peperoni m. Frischkäsecreme</p> <p>Grüne Peperoni gefüllt mit würziger Frischkäsecreme, verfeinert mit roten Paprikastreifen und Gewürzen, in Pflanzenöl.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schale 1kg

Preise freibleibend - Aktionspreise gültig solange Vorrat reicht !
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen unter www.weidner.de/aggb

Gültig in Woche 18 vom 29.04.2024 – 03.05.2024



Art. 4927 
**Creme de la Creme
Rahmkäse**

Weichschnittiger
Rahmkäse mit
ausgefeilt-
aromatischem
Geschmack und
fruchtigem Duft.

- Laib ca.4kg
- 55% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, past
- 3 Monate gereift

Art. 2478 
**Ländle Weinkäse
*mit Promotionskarton**

Naturgereifter
Schnittkäse,
Oberfläche mit
Rotwein behandelt.
Fruchtiger, leicht
würziger Geschmack.

- Laib ca.4kg
- 50% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, past.
- 4 Monate gereift

Art. 4523 
**Scamorza
geräuchert**

Geräucherter Pasta
Filata Käse in
typischer Birnenform
mit aromatischem
Geschmack.

- Schale 4x300g
- 45% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, past.

Art. 2878 
Reblochon AOP

Dieser zu 2/3 gereifte
Käse reift in feuchten
Kellern, entwickelt
eine dünne
Schimmelschicht und
der Teig wird cremig.

- Laib ca. 500g
- 50% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, roh
- 3 Wochen gereift

Art. 712 
**Bio-Frischcreme
Kräuter**

Feiner Sauerrahm
verfeinert mit
Kräutern wie
Schnittlauch,
Zwiebeln, Knoblauch.

- Schale 1,2kg
- Kuhmilch, past.

