

Sonderaktionen!

Gültig ab 28.03.2024

Mehr als nur Käse!!!

Art. 7576 Österreichischer Sennerkäse

Naturgereifter Schnittkäse aus dem Bregenzer Wald mit schnittfestem, geschmeidigem Teig, haselnussgroßer Lochung und aromatisch-pikantem, würzigem Geschmack.

- Laib ca. 7kg
- 45 % Fett i. Tr.
- Kuhmilch, thermisiert
- 11-12 Monate gereift



Nur solange der Vorrat reicht



Nur solange der Vorrat reicht

Art. 5694 Vesperkäse

2. Wahl „untypische Lochung“- **Geschmacklich ohne Mangel!**

Aromatischer Schnittkäse aus silofreier Bergbauernmilch mit geschmeidigem Teig und mild-würzigem Geschmack.

- Laib ca. 6kg
- 50 % Fett i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 3 Monate gereift



! Auslieferung ab dem 22.03.2024 möglich

Art. 5535 Österr. Hartkäse aus Tirol

Aromatisch, würzig-kraftig und pikant im Geschmack. In seiner Konsistenz ist er geschmeidig und leicht parmesanartig.

- Laib ca. 7kg
- 45 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- mind. 10 Monate gereift



Wieder da!

Nur solange der Vorrat reicht



Nur solange der Vorrat reicht

Art. 5540 Schweizer Bergkäse rezent

Würzig, reiner Schweizer Bergkäse mit feinen Salzkristallen und ausgebautem Rotschmiergeschmack.

- Laib ca. 6kg
- 50 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, roh
- 14 Monate gereift



Art. 5562 Freche Ziege aus dem Toggenburg

Ausgezeichneter aromatischer und würziger Ziegenkäse mit feinen Salzkristallen. Perfekt für Käseliebhaber und die, die es werden wollen!

- Laib ca. 2-2,5kg
- 48 % Fett i. Tr.
- Ziegenmilch, thermisiert
- 7 Monate gereift



Nur solange der Vorrat reicht

 = Rohmilch

 = Empfehlung vom Weidner-Team

Sonderaktionen!

Gültig ab 28.03.2024

Mehr als nur Käse!!!

Art. 5533 Vorarlberger Bergkäse g.U.

Schnittfester, zart geschmeidiger Teig mit hellbrauner geschmierter Rinde und aromatisch bis würzig-pikantem und salzigem Geschmack.

- Laib ca. 30kg
- 45 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, roh
- mind. 18 Monate gereift



Nur solange der Vorrat reicht

1. Fertigung 2024



Art. 3725 Heublumenkäse

Exklusiv bei Weidner

Naturgereifter Schnittkäse aus tagesfrischer Heumilch. Zart-cremig mit mild-würzigem Geschmack. Affiniert mit einer feinen Kräutermischung.

- Laib ca. 6kg
- 60 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- ca. 3 Monate gereift



Art. 20933 Barberouge Barbichette

Weichkäse aus guter französischer Ziegenmilch. Zart und cremig mit mildem und typischem Aroma.

- Laib ca. 1kg
- 50 % Fett. i. Tr.
- Ziegenmilch, pasteurisiert
- ca. 12 Tage gereift



Saison



Art. 5699 Spargelkäse Henri Willig

Schnittkäse mit Spargel nach niederländischer Art hergestellt, mit grünem Spargel verfeinert. Milder Käse mit reinem Geschmack und einer angenehmen Spargelnote.

- Laib ca. 4,5kg
- 50 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert

