

# Sonderaktionen!

Gültig ab 25.04.2024

*Mehr als nur Käse!!!*



## NEU! Grillkäse – Genuss ohne Quietsch

Das Besondere an unserem Käse: Dieser Käse behält seine Form auf dem Grill und bietet damit eine ausgezeichnete Alternative zu herkömmlichem Grillgut. Während andere Käsesorten beim Erhitzen verlaufen oder beim Verzehr ein charakteristisches Quietschen verursachen, zeichnen sich unsere Grillkäse-Taler und Sticks durch ihre einzigartige Konsistenz und Beschaffenheit aus.

### Art. 0705 Grillkäsewurst 5x50g + 1 Wurst gratis

- 6 Schalen je Karton

### Art. 7582 Grillscheiben 34x20g

- 3 Schalen je Karton

## Art. 5562 Freche Ziege aus dem Toggenburg

Ausgezeichnet 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



## Art. 5982 Vesperkäse Geschmacklich ohne Mangel!

Sahnig-milde Schnittkäsespezialität aus tagesfrischer Heumilch. Eignet sich besonders gut für Raclette und zum Überbacken.

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



## Art. 5787 Gouda Chevre Rustique

Holländischer Schnittkäse aus Ziegenmilch hergestellt.

- Laib ca. 4,5kg
- 54 % Fett. i. Tr.
- Ziegenmilch, pasteurisiert
- 4 Monate gereift



# Sonderaktionen!

Gültig ab 25.04.2024

*Mehr als nur Käse!!!*

## Art. 1843 Mölltaler Almkäse Selection

Der naturgereifte Hartkäse wird nach altem Rezept auf traditionelle Weise hergestellt und reift in der Naturrinde mit Rotkultur. Er zeichnet sich durch seinen unvergleichlichen Geschmack aus.

- Laib ca. 4kg
- 50 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- mind. 12 Monate 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

## Art. 4927 Creme de la creme Rahmkäse

Die Creme de la Creme zeichnet sich durch ihren raffinierten aromatischen Geschmack in Verbindung mit dem weichen Teig, dem herrlich fruchtigen Duft und dem cremigen Mundgefühl aus.

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



## Art. 2746 Schönegger Bärlauchfrühling



Dem Käseteig werden feinste Bärlauchkräuter zugegeben und zusätzlich wird er während der Reifezeit mit einem Kräutersud behandelt. So erhält er einen würzig-pikanten Geschmack.

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

15,00€/kg

## Art. 3596 Blätterteigstagen Bastoncini natur

Knusprig-leichte Gebäckstangen aus Blätterteig. Perfekt zum Aperitif, mit hauchdünn geschnittenem Rohschinken oder mit anderen Zutaten Ihrer Wahl.

- Je Packung 130g
- 14 Packungen je Karton



**R** = Rohmilch

 = Empfehlung vom Weidner-Team