

Sonderaktionen!

Gültig ab 04.09.2026 bis 10.09.2026

Mehr als nur Käse!!!

Art. 6255 Schweizer Burgkäse

Würzig-aromatischer Schweizer Schnittkäse mit rustikaler, trockener Rinde.

- Laib ca. 6kg
- 55% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, thermisiert
- 8-9 Monate gereift



Wieder da!

Wieder da!



Art. 10556 Bio St. Galler Bergkäse *rustikale Rinde*

Schweizer Bergkäse hergestellt aus BIO Heumilch und gereift im Gewölbekeller.

Kräftig und würziger Geschmack mit Salzkristallen im Käseteig. Rinde nicht zum Verzehr geeignet.

- Laib ca. 6kg
- 45% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, thermisiert
- 15 Monate gereift



Art. 2387 Bio Waldkäse

Bio Schnittkäse mit fein-nussigen Steinpilzen, würzigen Zwiebeln und leichter Wacholder- sowie Pfeffernote. Aromatisch, würzig.

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



Passend zur Saison



Nur solange der Vorrat reicht

Art. 10551 Vesperkäse Wildblume

Aromatischer Schnittkäse aus tagesfrischer Bergbauern-Heumilch umhüllt mit einer duftenden Wildblumenmischung. Mild-würzig im Geschmack.

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



Art. 10106 Vesperkäse in Rahmstufenqualität

Aromatischer Schnittkäse aus tagesfrischer Heumilch mit cremigem Käseteig und mild-würzigem Geschmack.

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



Nur solange der Vorrat reicht

R = Rohmilch **T** = Thermisiert

 = Empfehlung vom Weidner-Team

Sonderaktionen!

Gültig ab 04.09.2026 bis 10.09.2026

Mehr als nur Käse!!!

Art. 3959 Kürbistraum

Der zart-cremige Käseteig und die Rinde sind mit echten Kürbiskernen verfeinert. Die Kürbiskerne sind die ideale Zutat für den Herbst und sorgen für das mild-nussige Geschmackserlebnis.

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



Passend zur Saison

Exklusiv bei Weidner



Nur solange der Vorrat reicht

Art. 3725 Heublumenkäse

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. 1698 Raclette Pays Fromager

Frz. Raclette mit geschmierter Rinde, geschmeidiger Konsistenz, vereinzelter Lochung und feinem Schmelz.

- Laib ca. 7kg
- 48% Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert



Nur solange der Vorrat reicht

TOP



Nur solange der Vorrat reicht

Art. 2110 Bio-Schwarzer Wenzel

Der limitierte Käse reift 12 Monate in Ruhe auf Fichtenbrettern und erhält so seinen einzigartigen Geschmack. Ein echtes Unikat, in dem viel Liebe zum Detail steckt. Und das schmeckt man.

- Laib ca. 4,5kg
- 50% Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 12 Monate gereift
- BIO-Ware



Art. 20698 St. Maure Tour.Cend AOP Trad Emo

Gereifter Ziegenkäse mit Asche und Edelschimmel, vollmundig, geschmeidig und cremig!

- Stück ca. 250g
- 5 Stück je Karton
- 45% Fett. i. Tr.
- Ziegenmilch, roh
- 11 Tage gereift



Nur solange der Vorrat reicht

(R) = Rohmilch (T) = Thermisiert

☀️ = Empfehlung vom Weidner-Team

Preise freibleibend - Aktionspreise gültig solange Vorrat reicht !
Seite 2 / 3 MHD-Ware von Reklamationen aufgrund kurzem MHD ausgeschlossen
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

Sonderaktionen!

Gültig ab 04.09.2026 bis 10.09.2026

Mehr als nur Käse!!!

Art. 2878 Reblochon

Dieser Reblochon wird noch wie früher morgens und abends aus frischer gemolkener Rohmilch hergestellt. Er reift in feuchten Kellern und wird 2 mal pro Woche abgewaschen. Cremig-geschmeidiger Teig.

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



Nur solange der Vorrat reicht

Art. 2658 Buffalo Blue

Blauschimmelkäse aus Büffelmilch mit intensiv, aromatischem und würzigen Geschmack. Die natürliche Süße und der hohe Fettgehalt der Büffelmilch sorgen gleichzeitig für eine butterweiche Konsistenz auf der Zunge

- Laib ca. 6kg
- 48% Fett. i. Tr.
- Büffelmilch, pasteurisiert
- 70 Tage gereift



Art. 10186 Bleu d'Auvergne AOP

Edelpilzkäse mit würzigem Aroma. Hellgelber Teig mit blaugrauer Maserung und zart schmelzender Textur.

- Laib ca. 2,5kg
- 50% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 28 Tage gereift



Nur solange der Vorrat reicht

Exklusiv bei Weidner



Art. 10095 Weidmannsheil Platzhirsch 8x150g

Charakterstark, handwerklich gefertigt und bereit, die Käsetheke zu dominieren. Reiner Geschmack, zarter Schmelz, feine Noten von dunklem Karamell und geröstetem Weißbrot im Abgang. Fester Biss und edle Struktur.

- Stück 150g
- 8x150g je Karton
- 55% Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 7 Monate gereift



Art. 10093 Weidmannsheil Frischling 8x150g

Ein junger Schnittkäse aus St. Gallen, naturbelassen, silofrei und handwerklich gefertigt. Er duftet nach frischem Heu und Buttermilch, ist strohgelb, elastisch und hat eine unregelmäßige Lochung.

- Stück 150g
- 8x150g je Karton
- 52% Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, thermisiert
- 3 Monate gereift



Exklusiv bei Weidner

R = Rohmilch **T** = Thermisiert

 = Empfehlung vom Weidner-Team