

Sonderaktionen!

Gültig ab 18.09.2026 bis 24.09.2026

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



Endlich wieder da!



Art. 5787 Gouda Chevre Rustique

Holländischer Schnittkäse aus Ziegenmilch hergestellt.

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



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



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. 3098 Baldauf Bergschnittlauch

Der Schnittkäse aus naturbelassener Heumilch wird mit frischen Bergschnittlauch aus der Allgäuer Nagelfluhkette verfeinert. So bekommt der nussige Käse eine dezente Schnittlauch Schärfe.

- Laib ca. 6kg
- 50% Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 8 Wochen gereift



R = Rohmilch **T** = Thermisiert

 = Empfehlung vom Weidner-Team

Sonderaktionen!

Gültig ab 18.09.2026 bis 24.09.2026

Mehr als nur Käse!!!

Art. 5790 Höhlengereifter Emmentaler AOP

Schweizer Emmentaler, gereift im Felsenkeller Gabelspitz. Kräftig, würziger Geschmack und leichte Salzkristalle im Käseteig.

- Keil ca. 5kg
- 45% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, roh
- 18-20 Monate gereift



Nur solange der Vorrat reicht



Art. 2197 Emmentaler Schweiz Höhle Super Cut

Hartkäse aus Schweizer Rohmilch als Filetstück in Höhlen gereift. Die Käsereien stellen diese großlaibige Delikatesse nach alter Tradition her. Nur erstklassige Rohmilch wird hier verarbeitet.

- Filet ca. 4,5kg
- 45% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, roh
- mind. 12 Monate gereift



Art. 5791 Tierra de Valcea

Ein bemerkenswerter rumänischer Hartkäse mit zunehmend intensivem, nussigem Geschmack. Ein exotischer Vertreter der Käsekultur.

- Laib ca. 3,2kg
- 45% Fett i. Tr.
- Schafmilch, pasteurisiert
- 3 Monate gereift



Nur solange der Vorrat reicht

Art. 2658 Buffalo Blue

Blauschimmelkäse aus Büffelmilch mit intensiv-aromatisch und würzigem 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

R = Rohmilch **T** = Thermisiert

 = Empfehlung vom Weidner-Team

Sonderaktionen!

Gültig ab 18.09.2026 bis 24.09.2026

Mehr als nur Käse!!!

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



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. 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



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. 8199 Gouda überjährrig

Holländischer Schnittkäse welcher in seiner mehrjährigen Reifung ein volles und würziges Aroma entwickelt.

- Laib ca. 10kg
- 48% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- mind. 1,5-2 Jahre gereift



R = Rohmilch **T** = Thermisiert

 = Empfehlung vom Weidner-Team

Sonderaktionen!

Gültig ab 18.09.2026 bis 24.09.2026

Mehr als nur Käse!!!

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



Art. 1702 Raclette Ermitage



Natürlicher aromatischer Raclette, vollmundig im Geschmack und traditionell gereift auf Fichtenbrettern.

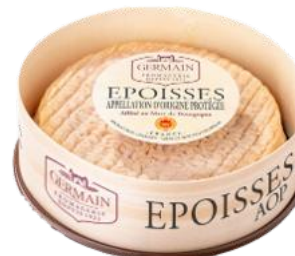
- Laib ca. 6,5kg
- 48% Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert

Art. 15720 Epoisses Germain AOP



Vollmundig, aromatischer, französischer Weichkäse. Die Rinde wird mit Marc de Bourgogne abgewaschen.

- Laib ca. 1kg
- 50% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 4 Wochen gereift



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