www.weidner.de
weidner.kaese
Weidner Käse GmbH

Josef-Wassermann-Str. 50
D- 86316 Friedberg/Bayern
Tel. 0821 66 08-0
Fax 0821 66 12 43

Sonderaktionen!

Gültig ab 30.10.2026 bis 05.11.2026

Mehr als nur Käse...

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

Nur solange der Vorrat reicht

Nur solange der Vorrat reicht

Art. 10554 Schweizer Kracher

(Auslieferung ab Freitag)

Der Schweizer Kracher wird nach traditionellem Rezept in Sumiswald gekäst und begeistert mit einer Kombination aus cremig-feiner Konsistenz und einzigartig fruchtig-würzigem Aroma.

- Laib ca. 7kg
- 54% Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, thermisiert
- 10-12 Monate gereift

Art. 10234 CH Halbhartkäse

Helle Rinde und ggf. leicht unförmig

Aufgrund seiner langen Reifezeit hat er einen kräftig-würzigen Charakter. Zugleich zeichnet er sich durch Cremigkeit und einen feinen Teig aus. Der Käse ist vollmundig, intensiv und edel.

- Laib ca. 6,5kg
- 50% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, thermisiert
- mind. 9 Monate gereift

Nur solange der Vorrat reicht

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

Art. 6085 Kräuterkäse mit Tomatenstücken

“auch ideal für’s Raclette“

Käse in Rahmstufenqualität hergestellt aus tagesfrischer Heumilch. Zart-cremiger Käseteig mit kleinsten Tomatenstückchen und Basilikumkräutern verfeinert.

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

Nur solange der Vorrat reicht

(R) = Rohmilch (T) = Thermisiert
=Empfehlung vom Weidner-Team

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

www.weidner.de
weidner.kaese
Weidner Käse GmbH

Josef-Wassermann-Str. 50
D- 86316 Friedberg/Bayern
Tel. 0821 66 08-0
Fax 0821 66 12 43

Sonderaktionen!

Gültig ab 30.10.2026 bis 05.11.2026

Mehr als nur Käse...

Art. 3098 Baldauf Bergschnittlauch

Der Schnittkäse aus natur-belassener 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

Art. 3959 Kürbistraum

Der zart-cremige Käseteig und die Rinde sind mit echten Kürbis-kernen 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

Art. 2480 Nussknacker

Schnittkäse mit feinen Walnussstückchen im geschmeidigen Käseteig und mild-nussigem Geschmack.

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

Saison -start!

Art. 2174 Berggold Rahmbrie mit Pistazien

Weichkäse mit weißem Edelschimmel umhüllt. Im Inneren mit Pistazien.

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

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

Nur solange der Vorrat reicht

(R) = Rohmilch (T) = Thermisiert
=Empfehlung vom Weidner-Team

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

www.weidner.de
weidner.kaese
Weidner Käse GmbH

Josef-Wassermann-Str. 50
D- 86316 Friedberg/Bayern
Tel. 0821 66 08-0
Fax 0821 66 12 43

Sonderaktionen!

Gültig ab 30.10.2026 bis 05.11.2026

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

Nur solange der Vorrat reicht

Art. 8228 Alpenswiss Raclette Natur carre

Schweizer Raclette mit aromatisch, würzigem Geschmack, typischer Naturrinden-Reifung und hervorragenden Schmelzeigenschaften.

- Laib ca. 6,5kg
- 47% Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 3 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

Art. 5770 Der freche Maxx

Junger Schnittkäse mit einem zart-schmelzenden Teig, einem mild-harmonisch und fein-würzigen Geschmack.

- Laib ca. 6,5kg
- 58% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, roh
- 3 Monate gereift

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

Nur solange der Vorrat reicht

R = Rohmilch T = Thermisiert
=Empfehlung vom Weidner-Team

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

www.weidner.de
weidner.kaese
Weidner Käse GmbH

Josef-Wassermann-Str. 50
D- 86316 Friedberg/Bayern
Tel. 0821 66 08-0
Fax 0821 66 12 43

Sonderaktionen!

Gültig ab 30.10.2026 bis 05.11.2026

Mehr als nur Käse...

Art. 1137 Pecorino di Grotta Val d´Orcia

In ausgewählten Höhlen entwickelt er seinen aromatischen Geschmack und eine rustikale Naturrinde. Im Laufe der Reifezeit kann sich Edelschimmel im Teig bilden.

- Laib ca. 1,8kg
- 45% Fett i. Tr.
- Schafsmilch, pasteurisiert
- 8 Monate gereift

Nur solange der Vorrat reicht

Art. 1925 Sopressina mit Knoblauch

Für diese herzhafte Spezialität wird nur mageres Schweinefleisch aus dem Nacken und der Schulter sowie zarter Speck verwendet. Der leckere Geschmack wird von einer leichten Knoblauchnote unterstrichen.

- Stück ca. 1kg
- Schweinefleisch

Art. 1425 Taleggio DOP

Italienischer Weichkäse mit süß-buttrigem und aromatischem Geschmack.

- Laib ca. 2,2kg
- 48% Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 35 Tage gereift

Exklusiv bei Weidner

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

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

Exklusiv bei Weidner

(R) = Rohmilch (T) = Thermisiert
=Empfehlung vom Weidner-Team

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