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 06.11.2026 bis 12.11.2026

Mehr als nur Käse...

Art. 5784 Bio-Winter Wenzel

Mit Spendenaktion

Dieser Käse ist eine ganz besondere Käsekreation. Er wird in liebevoller Handarbeit hergestellt und reift ganze 9 Monate auf Fichtenbrettern wodurch er seinen unverwechselbar würzigen Charakter bekommt.

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



Nur solange der Vorrat reicht



Nur solange der Vorrat reicht

Art. 3725 Heublumenkäse

Exklusiv bei Weidner – letzte Fertigung 2026, frisch eingetroffen

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. 6297 Raclette Müller Thurgau

TOP

Ein würziger und aromatischer Raclettekäse aus der Schweiz. Der feine Teig hat einen guten Schmelz und eine schöne, runde Lochung.

- Laib ca. 6,5kg
- 52% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, thermisiert
- 5 Monate gereift



Nur solange der Vorrat reicht



Nur solange der Vorrat reicht

Art. 10554 Schweizer Kracher

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

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 06.11.2026 bis 12.11.2026

Mehr als nur Käse...

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



Art. 6255 Schweizer Burgkäse

T

Würzig-aromatischer Schweizer Schnittkäse mit rustikaler, trockener Rinde.

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

Art. 5790 Höhlengereifter Emmentaler AOP

R

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. 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

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 06.11.2026 bis 12.11.2026

Mehr als nur Käse...

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





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. 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. 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. 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 06.11.2026 bis 12.11.2026

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



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. 5787 Gouda Chevre Rustique

Holländischer Schnittkäse aus Ziegenmilch hergestellt.

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

T

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