

Weißer Lady Original, Weichkäse sahnig-mild, 60 % Fett i. Tr.

INNSTOLZ
Frischdienst
und



Weißer Lady



Oster-Aktion
für die
Käsetheke
und Buffet



13,99 €/kg

Aktionszeitraum:
10. März 2026 bis 11. April 2026

Innstolz Traditionssortiment
Weichkäse naturgereift - mit weißem Edelschimmel

Bei der Abnahme von **3 Stück** 440 Weißer Lady 850 g Brot erhalten Sie
1 Stück 445 Weißer Lady 425 g gratis als Verkostungsmuster dazu.
Zusätzlich ein Innstolz Weichkäsemesser, Kaffeebecher oder Senfsaucen.

(Aktion mit Käsemesser solange Vorrat reicht.)



Natürlich. Käse.

Angebot freibleibend solange Vorrat reicht - Irrtum vorbehalten - Preise in Euro zzgl. MwSt. - Lieferung ausschließlich zu unseren Geschäftsbedingungen. Bilder exemplarisch.

Weißer Lady



INNSTOLZ
Frischdienst

und



Art: 445

+ Weißer Lady 425 g
als Verkostungsmuster



Art: 423

Innstolz
Weichkäsemesser



Art: 5379

Innstolz/Rau
Kaffeetasse

GRATIS ZUGABE:

oder je Bestellung ein Glas Gratis:



Art: 21931

Furore Feigen
Senfsauce
180 ml



Art: 21930

Furore Marillen
Senfsauce
180 ml



Art: 21932

Furore Birnen
Senfsauce
180 ml

PERFEKT ZUR WEISSEN LADY!

Sammeln Sie jetzt mit jeder Bestellung Ihre Gratis Zugaben bis Ostern.



Servicetelefon:
+49 (0)991 / 37065-525

E-Mail: bestell@innstolz.de

Angebote freibleibend - Irrtum vorbehalten - Preise in Euro zzgl. MwSt.
Lieferung ausschließlich zu unseren Geschäftsbedingungen

zum Webshop:



@InnstolzFrischdienst

Bio-Sortiment zertifiziert durch
Kontrollstelle: DE-ÖKO-003



@innstolz_frischdienst

Wir sind MSC- und ASC-zertifiziert.
Achten Sie auf das blaue MSC- und das türkise ASC-Siegel.



MSC-C-53059



ASC-C-00812



UNSERE WEINEMPFEHLUNG:



NEU IM SORTIMENT

Chenin Blanc QbA

Ein intensiver, ausdrucksstarker Wein mit einem ausgeprägten Duft von Mirabellen, Nektarinen und Maracuja. Im Mund irre saftig, abgerundet von einem angenehm herben Frischekick. Er passt perfekt zum Beispiel zu aromatischer Fusion-Küche.

Chenin Blanc

Art.-Nr. G0683

● 12,5 % vol / trocken

6 Fl. x 0,75 l / Drehverschl.

5,99 €/Fl



NEU IM SORTIMENT

Blanc de Noir

Spätburgunder QbA

In der Nase Erd- und Himbeeren, gefolgt von kühler Würze. Am Gaumen frisch, wobei die Säure durch ein cremiges Mundgefühl und dezente Restsüße ausbalanciert wird. Erst tritt er frisch und beerig auf, der Mittelpart ist von reifen, dunklen Früchten bestimmt, nach hinten wirkt er erfrischend und hinterlässt eine kühle Sensation auf der Zunge.

Spätburgunder

Art.-Nr. G0686

● 12 % vol / trocken

6 Fl. x 0,75 l / Drehverschl.

5,99 €/Fl



NEU IM SORTIMENT

Spätburgunder QbA

Die Nase ist zunächst auf der fruchtigen Seite und erinnert vor allem an Schattenmorellen. Mit der Zeit gesellen sich Thymian, Lorbeer und etwas Bitterschokolade dazu. Der Gaumen ist klar und sehr agil, geprägt durch elegante Säure. Der Abgang wirkt kühl und ätherisch, so als ginge man durch einen Nadelwald. Er passt gut zu einer feinen, herzhaften Küche.

Spätburgunder

Art.-Nr. G0678

● 13 % vol / trocken

6 Fl. x 0,75 l / Drehverschl.

5,99 €/Fl



WERBEMITTEL:



Produktblatt Weiße Lady Prepacking Aufkleber Verkostungsspieße

BILDMATERIAL:



B001



B002



B003



B004

Werbemittel und Bilddateien können Sie bei unserem Telefonverkauf bequem per Mail anfordern. (bestell@innstolz.de)



Servicetelefon:

+49 (0)991 / 37065-525

E-Mail: bestell@innstolz.de

Angebote freibleibend - Irrtum vorbehalten - Preise in Euro zzgl. MwSt.
Lieferung ausschließlich zu unseren Geschäftsbedingungen

zum Webshop:



@InnstolzFrischdienst

Bio-Sortiment zertifiziert durch
Kontrollstelle: DE-ÖKO-003



@innstolz_frischdienst

Wir sind MSC- und ASC-zertifiziert.
Achten Sie auf das blaue MSC- und das türkise ASC-Siegel.



MSC-C-53059



ASC-C-00812



UNSERE REZEPTEMPFEHLUNG: *Weißer Lady*

BAYERISCHER KÄSEAUFSCHNITT ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Innstolz Weißer Lady
- 300 g Doppelrahm-Frischkäse
- 100 g Innstolz Süßrahmbutter
- 300 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 1– 2 Bund Schnittlauch,
in feine Röllchen geschnitten
- 1 EL Rosenpaprika, Kümmel, Salz, Pfeffer, 6 EL Bier



Die mit einer Gabel fein zerdrückte Weißer Lady gut mit Frischkäse, Butter, Bier, Paprika, Zwiebelwürfeln und Kümmel mischen, mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika abschmecken, mit Schnittlauch bestreuen und mit Schwarzbrot oder Laugenbrezeln servieren.



LADY'S FRÜHLINGSBAGUETTE ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 Scheiben Mehrkornbaguette
- 2 TL Innstolz Süßrahmbutter
- 8 Blätter Löwenzahn/Rucola (bzw. Basilikum oder Kopfsalat)
- 1 Birne
- 100 g Innstolz Weißer Lady
- je nach Bedarf Johannisbeeren oder Preiselbeeren zum Garnieren



Die Baguettescheiben mit Butter bestreichen und jeweils mit 2 Blättern Löwenzahn/Rucola belegen. Die Birnen in Spalten schneiden und kurz blanchieren. Die Weißer Lady in Scheiben schneiden. Beides auf die Salatblätter legen.

