

Wir verarbeiten ausschließlich Wild aus der freien Wildbahn.

**WILDFLEISCH** kommt direkt aus der Natur...

schmackhaft, nährstoffreich, kalorienarm, fettarm ist es deshalb **GESUND!**

Die stressfreie Lebensweise des Wildes in der freien Natur, seine uneingeschränkte Bewegungsfreiheit und seine abwechslungsreiche Nahrung aus Kräutern und Gräsern sind unmittelbar für den Wohlgeschmack des Fleisches verantwortlich.

## WILDFLEISCH ALS HOCHWERTIGES NAHRUNGSMITTEL

- leicht verdauliches Eiweiß
- geringer Fettanteil
- cholesterinarm
- feinfaserige Muskelstruktur
- geringer Bindegewebsanteil

## RICHTLINIEN FÜR TOP - WILDQUALITÄT

- gesundes, nicht gehetztes, gut genährtes Wild aus freier Wildbahn
- fachgerechte Erlegung des Wildes
- Aufbrechen innerhalb kürzester Zeit
- Erreichung des Kühlraumes innerhalb kürzester Zeit nach dem Erlegen
- Sachgerechte und hygienisch einwandfreie Versorgung und Bearbeitung des Wildbrets
- Einhaltung der optimalen Fleischreifungsdauer

## EIGENSCHAFTEN VON FLEISCH

Tierart	Eiweiß	% Fett	% Kohlenhydrate
Kalb	16 - 21	1 - 15	0,4 - 0,5
Rind	16 - 19	10 - 14	0,3 - 0,5
Schwein	10 - 14	35 - 55	0,3 - 0,5
Huhn	17 - 21	5 - 25	< 0,1
<b>Hirsch</b>	<b>18 - 22</b>	<b>1 - 5</b>	<b>0,2 - 0,5</b>
<b>Reh</b>	<b>21 - 23</b>	<b>0,7 - 6</b>	<b>0,2 - 0,5</b>
<b>Wildschwein</b>	<b>19 - 21</b>	<b>2 - 3</b>	<b>&lt; 0,1</b>