



**Wild**

*manufaktur*

Gosbach





## Höchste Qualität ist immer unser Anspruch

Seit Herbst 2012 besteht unser moderner Wildverarbeitungs- und Zerlegungsbetrieb direkt vor Ort. Dadurch bieten wir beste Qualität ohne lange Transportwege und garantieren darüber hinaus die Einhaltung der strengen Hygiene- und Rechtsvorschriften. Unsere Tiere ernähren sich von dem, was die Natur vorhält – mehr an Natur geht nicht.

Ergänzend zu unserem Gehegewild bieten wir, je nach Jagdsaison, Reh-, Rot- und Schwarzwild an. Grundsätzlich verarbeiten wir kein Wild aus Treibjagden.

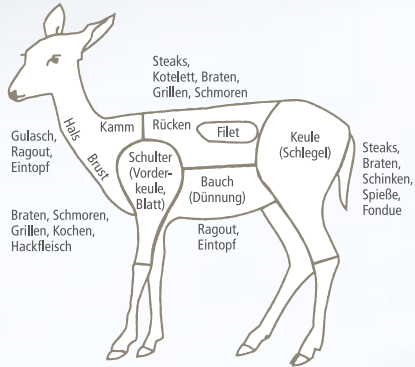
## Gesunde Ernährung durch Wild

Wildfleisch/Wildbret ist

- gesund
- fettarm
- diätgeeignet
- kalorienarm
- nährstoff- und eiweißreich

**EU-zertifizierter Wildverarbeitungsbetrieb DE BW 12032 EG**

## Teilstücke von Dam- und Rotwild



## Nährwerte im Vergleich

In 100 g magerem Fleisch (Keule) sind ca. enthalten

	Energie kJ/kcal	Eiweiß g	Fett g	Cholesterin mg
Dam- bzw. Rotwild	430/103	22	1,6	50-70
Rind	888/213	30	9,2	73
Schwein	699/167	18	10,0	70
Lamm	751/180	27	7,9	87
Brathähnchen	414/99	21	4,0	75

## Unser vielfältiges Angebot aus heimischen Revieren

Dam-, Reh-, Rot- und Schwarzwild, Gams und Mufflons halbe oder ganze Tiere grob zerlegt. Teilstücke können auch ausgelöst, portioniert und vakuumiert geliefert werden.

### Teilstücke

- Rücken mit Knochen
- Schulter mit Knochen
- Keule mit Knochen
- Hals mit Knochen
- Bauch

### Weitere Produkte in unserem Sortiment

- Wildsalami
- Peitschenstecken
- Geräucherter Schinken
- Maultaschen mit Wildbrät-Füllung
- Fleischklöße
- Geschenkkörbe





**Wild**

*manufaktur*

Gosbach

**Reh-, Rot- und Schwarzwild  
aus heimischen Revieren!**

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Andreas König

Telefon 0174 3338425

[andreas.koenig@wildmanufaktur-gosbach.de](mailto:andreas.koenig@wildmanufaktur-gosbach.de)

[www.wildmanufaktur-gosbach.de](http://www.wildmanufaktur-gosbach.de)

**Wild**

