

Wildfleisch

aus dem Aargau

"Wild us
ensem
Revier!"

Reh



Sehr fett- und
cholesterinarm,
reich an Eiweiss

$\frac{2}{3}$ des in der Schweiz konsumierten Wildbret stammt aus dem Ausland. Jäger setzen sich für einen lokalen Fleischkonsum ein. Im Kochbuch des Aargauischen Jagdschutzvereins gibt es leckere Wildgerichte.

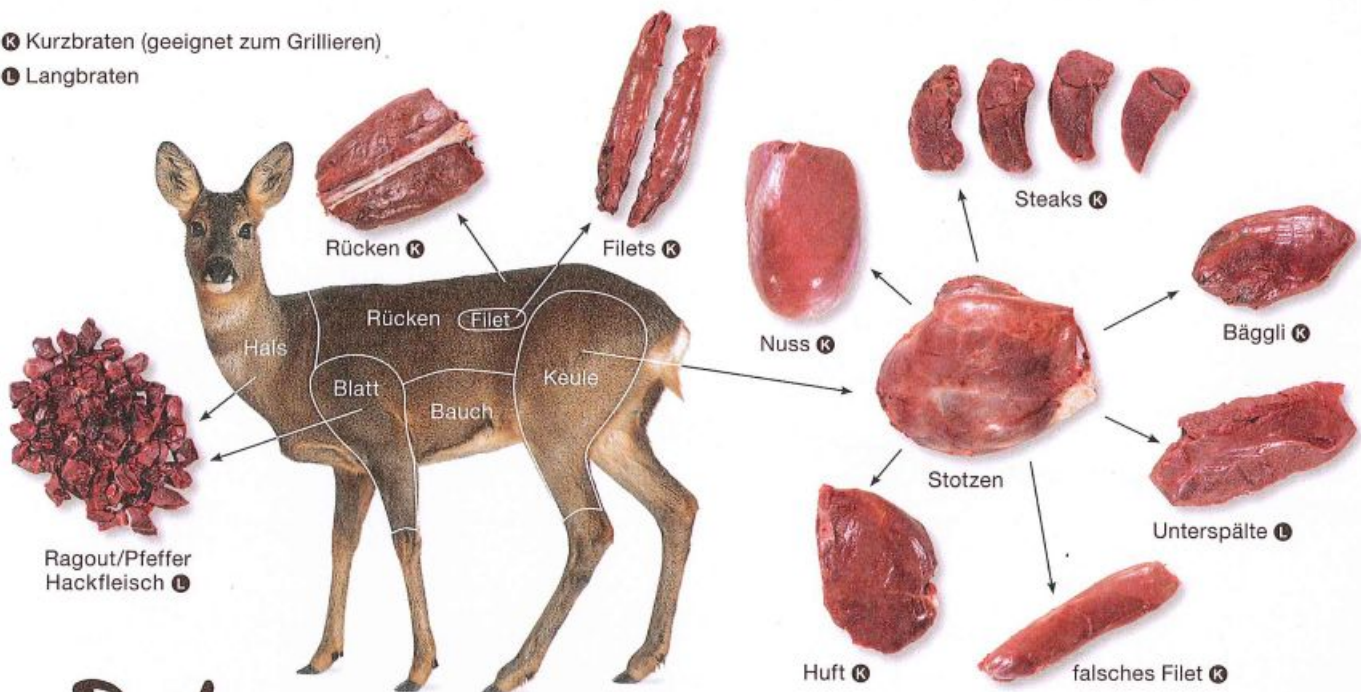
Erhältlich ist das Buch unter:
www.ajv.ch



JAGDAARGAU

Ⓚ Kurzbraten (geeignet zum Grillieren)

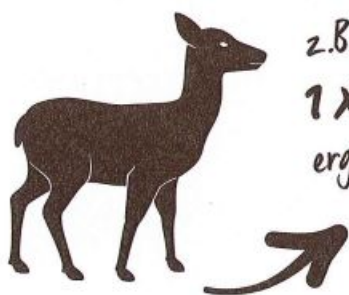
Ⓛ Langbraten



Reh

Rehfleisch ist ein kurzfaseriges, rot-braunes Fleisch mit einem leicht nussigen Geschmack. Es enthält viele B-Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Es zeichnet sich besonders durch seinen hohen Eisengehalt aus und hat einen grossen Anteil an Eiweiss und Omega 3. Es ist leicht verdaulich und enthält nur wenig Cholesterin.

Ragout	1 kg
Hackfleisch	1 kg
Braten	800 g
Geschnetzeltes	500 g
Schnitzelfleisch (Huft, Nuss, Spälte, Bäggli)	500 g
Entrecôte*	700 g
Filet*	160 g
* oder Rücken mit Bein ganz	2-3 kg



z.B.
1 x Tier ca. 10 kg
ergibt ca.
5 kg Fleisch

je nach Metzger weitere Wildprodukte:
Trockenfleisch
Bratwürste
Hamburger etc.



Verarbeitung

Das Fleisch wird einzeln portioniert, vakuiert und beschriftet.

Es kann frisch (ca. 15 Tage haltbar) oder tiefgekühlt (ca. 1 Jahr haltbar) geliefert oder direkt beim Verwerter abgeholt werden.

Preise je nach Dienstleistungen und Verarbeitungsgrad.

Fragen Sie Ihren Ansprechpartner des Jagdvereins:

