

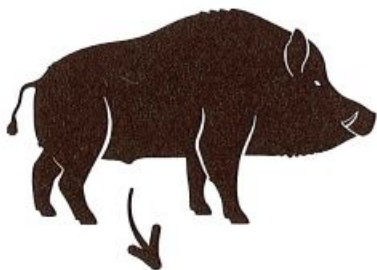


# Wildfleisch

aus dem Aargau

"Wild us  
ensem  
Revier!"

# Wild- schwein



*Intensiveres und  
würzigeres Aroma  
aufgrund der freien Wildbahn*

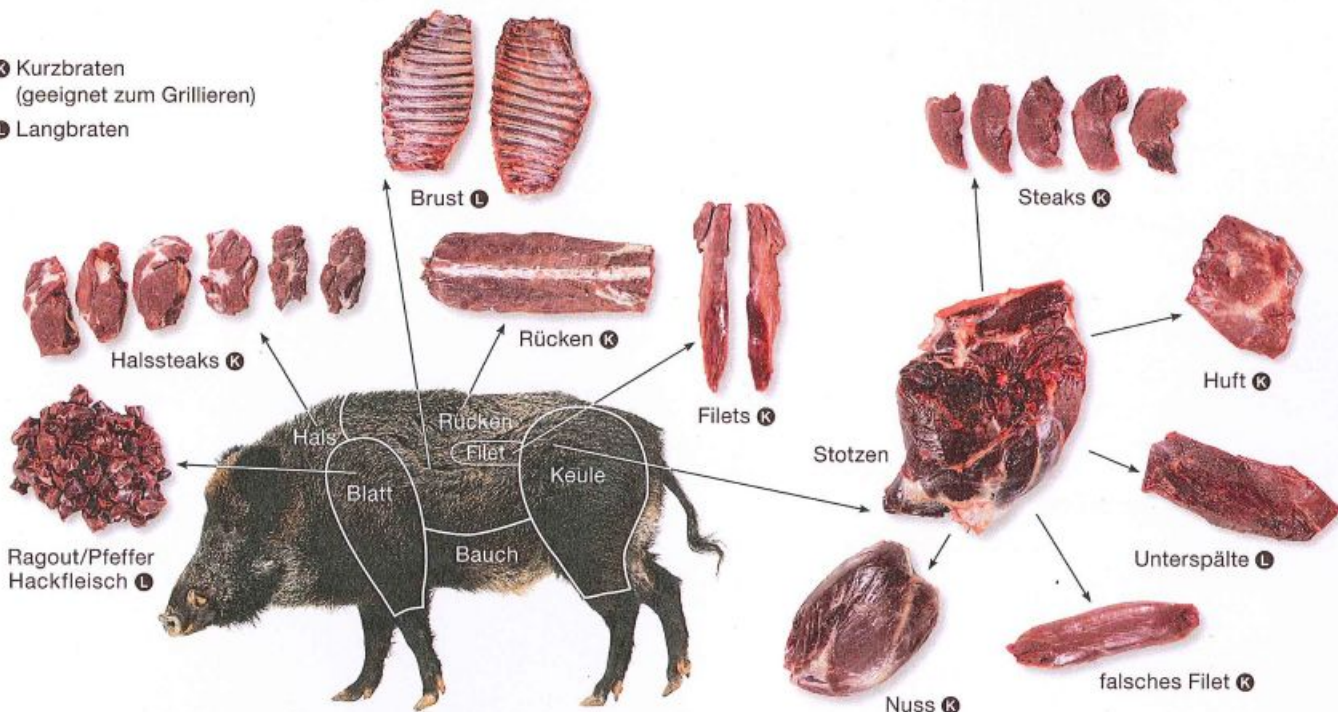
2/3 des in der Schweiz konsumierten Wildbret stammt aus dem Ausland. Jäger setzen sich für einen lokalen Fleischkonsum ein. Im Kochbuch des Aargauischen Jagdschutzvereins gibt es leckere Wildgerichte.

Erhältlich ist das Buch unter:  
[www.ajv.ch](http://www.ajv.ch)



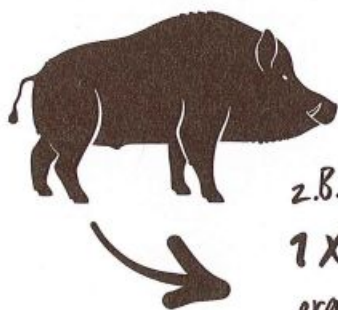
**JAGDAARGAU**

- Ⓚ Kurzbraten  
(geeignet zum Grillieren)
- Ⓛ Langbraten



## Wildschwein

Wildschweinfleisch ist sehr saftig, pikant und hat einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren. Damit hat das Wildschwein viermal so hohe Werte an ungesättigten Fettsäuren wie das Hausschwein. Zudem ist es reich an Vitamin A und Mineralien wie Kalium, Phosphor, Natrium und Magnesium.



z.B.  
1 x Tier ca. 40 kg  
ergibt ca.  
20 kg Fleisch

<b>Wurstfleisch</b>	<b>3 kg</b>
<b>Hackfleisch</b>	<b>3 kg</b>
<b>Ragout mager</b>	<b>3.5 kg</b>
<b>Braten (Hals und Schulter)</b>	<b>3.2 kg</b>
<b>Geschnetzeltes</b>	<b>1.2 kg</b>
<b>Schnitzfleisch (Huft, Nuss, Spälte, Bäggli)</b>	<b>4.3 kg</b>
<b>Koteletten</b>	<b>1.2 kg</b>
<b>Nierstück</b>	<b>800 g</b>
<b>Filet</b>	<b>400 g</b>

je nach Metzger weitere Wildprodukte:

- Trockenfleisch
- Bratwürste
- Hamburger
- Schinken
- Hackbraten etc.



### Verarbeitung

Das Fleisch wird einzeln portioniert, vakuiert und beschriftet.

Es kann frisch (ca. 15 Tage haltbar) oder tiefgekühlt (ca. 12 Monate haltbar) geliefert oder direkt beim Verwerter abgeholt werden.

Preise je nach Dienstleistungen und Verarbeitungsgrad.

Je nach Verwerter können auch Teilstücke bestellt werden.

Fragen Sie Ihren Ansprechpartner des Jagdvereins:

