



AGER
Speck- und Wildspezialitäten

*Geschmack
und Kraft
aus der Natur*



*Wild-
Räucherwaren*

AGER GesmbH

Speck- und Wildspezialitäten

Tel: +43 5332 735 95-0
Fax +43 5332 748 88
mail: info@ager.cc
<http://www.ager.cc>

Geschäftsleitung, Inhaber:

Am Steinerbach 20
6306 Söll, Tirol
Österreich

UID-Nummer ATU 48672002
Firmenbuch FN 43270h
Landbell Lizenz-Nr. 49539

Josef AGER

Ihre Partner im Innendienst: Hr. Mario Unterganschnigg DW 231, Hr. Alexander DAVID DW 232
Ihr Partner im Außendienst: Hr. Mario Wechselberger DW 234 (Mobil: +43 664 39 40 332)

Hirschschinken

geräuchert und luftgetrocknet



Lagerung: Gekühlt lagern bei max. +8°C, nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 7 Tagen verbrauchen.

Haltbarkeit: 60 Tage; * 90 Tage

Zutaten: Hirschfleisch, Nitritpökelsalz (Meersalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rauch.

Artikel

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2216	Hirschschinken vakuumverpackt	ca. 0,7 – 0,9 kg
2226	Hirschschinken ½ vakuumverpackt	ca. 0,3 – 0,5 kg
2213	Hirschrohschinken vakuumverpackt *	ca. 0,8 – 1,2 kg
2215	Hirschrohschinken ca. 250 – 350 g vakuumverpackt *	ca. 0,25 – 0,35 kg
2224	Hirschrohschinken 4-kant 1/2, vakuumverpackt *	ca. 0,8 – 1,2 kg
2305	Hirschschinken luftgetrocknet PREMIUM 1 Krt. = 9 Faltschachteln	ca. 150 – 250 g



Art.Nr. 2226
Hirschschinken ½



Art.Nr. 2215
Hirschrohschinken
ca. 250 – 350 g



Art.Nr. 2224
Hirschrohschinken
4-kant ½ Stücke



Art.Nr. 2305
Hirschschinken
PREMIUM

Rehschinken



geräuchert und luftgetrocknet

Lagerung: Gekühlt lagern bei max. +8°C, nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 7 Tagen verbrauchen.

Haltbarkeit: 60 Tage

Zutaten: Rehfleisch, Nitritpökelsalz (Meersalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rauch.

Artikel

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2217	Rehroschinken vakuumverpackt	ca. 0,6 – 0,8 kg
2227	Rehroschinken 1/2 vakuumverpackt	ca. 0,3 – 0,4 kg



Art.Nr. 2227 Rehroschinken

Wildschwein- Schinken



geräuchert und luftgetrocknet

Lagerung: Gekühlt lagern bei max. +8°C, nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 7 Tagen verbrauchen.

Haltbarkeit: 60 Tage

Zutaten: Wildschweinfleisch, Nitritpökelsalz (Meersalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rauch.

Artikel

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2218	Wildschweinrohschinken 1/2 vakuumverpackt	ca. 0,8 – 1,0 kg
2229	Wildschweinrohschinken Oberschale 200 – 300 g vakuumverpackt	ca. 0,2 – 0,3 kg
2220	Wildschweinrohschinken 4-kant vakuumverpackt	ca. 0,8 – 1,2 kg
2310	Wildschweinrohschinken luftgetrocknet PREMIUM 1 Krt. = 9 Faltschachteln	ca. 150 g



Art.Nr. 2218
Wildschweinrohschinken
½ Stücke



Art.Nr. 2229
Wildschweinrohschinken
Oberschale



Art.Nr. 2220
Wildschweinrohschinken
4-kant



Art.Nr. 2310
Wildschweinrohschinken
PREMIUM

Gamsschinken

geräuchert und luftgetrocknet



Lagerung: Gekühlt lagern bei max. +8°C, nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 7 Tagen verbrauchen.

Haltbarkeit: 60 Tage

Zutaten: Gamsfleisch, Nitritpökelsalz (Meersalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rauch.

Artikel

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2244	Gamsrohschinken vakuumverpackt	ca. 0,6 – 0,8 kg
2243	Gamsrohschinken 1/2 vakuumverpackt	ca. 0,3 – 0,4 kg



Art.Nr. 2243 Gamsrohschinken

Lammschinken

geräuchert und luftgetrocknet



Lagerung: Gekühlt lagern bei max. +8°C, nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 7 Tagen verbrauchen.

Haltbarkeit: 60 Tage

Zutaten: Lammfleisch, Nitritpökelsalz (Meersalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Kräuter, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Zucker, Gewürzextrakte, Rauch.

Artikel

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2236	Lammrohschinken Oberschale vakuumverpackt	ca. 0,3 – 0,5 kg
2237	Lammrohschinken 4-kant vakuumverpackt	ca. 0,4 – 0,6 kg



Art.Nr. 2236
Lammrohschinken Oberschale



Art.Nr. 2237
Lammrohschinken 4-kant

Wildrohruurst- Sortiment



Hirschwurz

gereifte Rohwurst



Für die seit jeher beliebten Hirschwurz nehmen wir nur bestes Hirsch- und Schweinefleisch in der richtigen Mischung. Nach traditioneller Rezeptur würzen, kurz anselchen und lufttrocknen. Das herzhaft wilde Schmankerl ist zu je 2 Stück zusammenhängend unter Schutzatmosphäre abgepackt und ungekühlt lagerfähig.

Kaliber: Durchmesser ca. 2,5 cm | Länge ca. 14 cm

Lagerung: Bei Raumtemperatur bis 22 ° C lagerfähig.

Nach dem Öffnen aus der Packung nehmen, gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.

Haltbarkeit: 60 Tage

Für die Herstellung von 100 g Hirschwurz werden 71,7 g Hirsch- und 56,3 g Schweinefleisch verwendet.

Zutaten: Hirsch- und Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrin, Gewürze, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rauch.

Selbstbedienung

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2204	Hirschwurz 2 Stk., Schlauchbeutel, unter Schutzatmosphäre verpackt	120 g egalisiert

Feinkosttheke

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2206	Hirschwurz 4 Stk., vakuumverpackt	ca. 0,24 kg
2205	Hirschwurz 12 Stk., vakuumverpackt	ca. 0,72 kg
2208	Hirschwurz 40 Stk., vakuumverpackt	ca. 2,40 kg



Art.Nr. 2204 Hirschwurz



Art.Nr. 2206 Hirschwurz



Art.Nr. 2205 Hirschwurz



Art.Nr. 2208 Hirschwurz

Hirschlandjäger

gereifte Rohwurst



Der ewige Jausenklassiker bei der Rast am Gipfelkreuz sowie daheim in der guten Stube. Ager hat den Landjäger auf eine neue Köstlichkeitsstufe gehoben: Schweinefleisch bekommt durch die Zugabe von Hirschfleisch und den richtigen Gewürzen g'schmackige Verstärkung. In seiner typisch kantigen Form bringt Sie der Hirschlandjäger zu Ihrem Genussgipfel-Erlebnis! Je 2 Stück zusammenhängend unter Schutzatmosphäre abgepackt und ungekühlt lagerfähig.

Kaliber: Durchmesser ca. 2,5 cm | Länge ca. 14 cm

Lagerung: Bei Raumtemperatur bis 22 ° C lagerfähig.

Nach dem Öffnen aus der Packung nehmen, gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.

Haltbarkeit: 60 Tage

Für die Herstellung von 100 g Hirschlandjäger werden 69,5 g Hirsch- und 39,7 g Schweinefleisch verwendet.

Zutaten: Hirsch- und Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrin, Gewürze, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rauch.

Selbstbedienung

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2209	Hirschlandjäger 2 Stk., Schlauchbeutel, unter Schutzatmosphäre verpackt	120 g egalisiert

Feinkosttheke

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2211	Hirschlandjäger 4 Stk., vakuumverpackt	ca. 0,24 kg
2210	Hirschlandjäger 12 Stk., vakuumverpackt	ca. 0,72 kg



Art.Nr. 2209 Hirschlandjäger



Art.Nr. 2211 Hirschlandjäger



Art.Nr. 2210 Hirschlandjäger

Rehwurzen

gereifte Rohwurst



Die Rehwurzen, so schlank und rank, sind sie die Feinen im Reigen der Ager Wildwurzen. Reh-, Schweinefleisch und Speck raffiniert gewürzt, leicht geräuchert und luftgetrocknet. Kleines Kaliber, großer Geschmack und knackig im Biss. So wird sie zum Highlight Ihrer nächsten Party oder zur Jause zwischendurch. Je 3 Stück Rehwurzen unter Schutzatmosphäre abgepackt und ungekühlt lagerfähig.

Kaliber: Durchmesser ca. 1,5 cm | Länge ca. 12 cm

Lagerung: Bei Raumtemperatur bis 22 ° C lagerfähig.

Nach dem Öffnen aus der Packung nehmen, gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.

Haltbarkeit: 60 Tage

Für die Herstellung von 100 g Rehwurzen werden 74,4 g Reh- und 68,9 g Schweinefleisch verwendet.

Zutaten: Reh- und Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrin, Dextrose, Gewürze, Zucker, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Gewürzextrakte, Kollagendarm, Rauch.

Selbstbedienung

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2200	Rehwurzen 3 Stk., Schlauchbeutel, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g egalisiert

Feinkosttheke

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2202	Rehwurzen 20 Stk., vakuumverpackt	ca. 0,67 kg



Art.Nr. 2200 Rehwurzen



Art.Nr. 2202 Rehwurzen

Wildschweinwurzten

gereifte Rohwurst



Wildschweinwurzten - mit dieser Spezialität punkten Sie garantiert. Saftiges Wildschweinfleisch mit geschrotetem Pfeffer mild geräuchert und ausgiebig luftgetrocknet, bringt Feuer ins Spiel.

4 Stück Wildschweinwurzten sind zusammenhängend unter Schutzatmosphäre abgepackt und ungekühlt lagerfähig.

Kaliber: Durchmesser ca. 2,5 cm | Länge ca. 6,5 cm

Lagerung: Bei Raumtemperatur bis 22 ° C lagerfähig. Nach dem Öffnen aus der Packung nehmen, gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.

Haltbarkeit: 60 Tage

Zutaten: 128 g Wildschweinfleisch für 100 g Enderzeugnis, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrin, Gewürze (mit Knoblauch), Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Kollagendarm, Rauch.

Selbstbedienung

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2230	Wildschweinwurzten 4 Stk., Schlauchbeutel, unter Schutzatmosphäre verpackt	120 g egalisiert

Feinkosttheke

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2232	Wildschweinwurzten ca. 1 kg, vakuumverpackt	ca. 0,96 kg
2234	Wildschweinwurzten ca. 3 kg, vakuumverpackt	ca. 3 kg



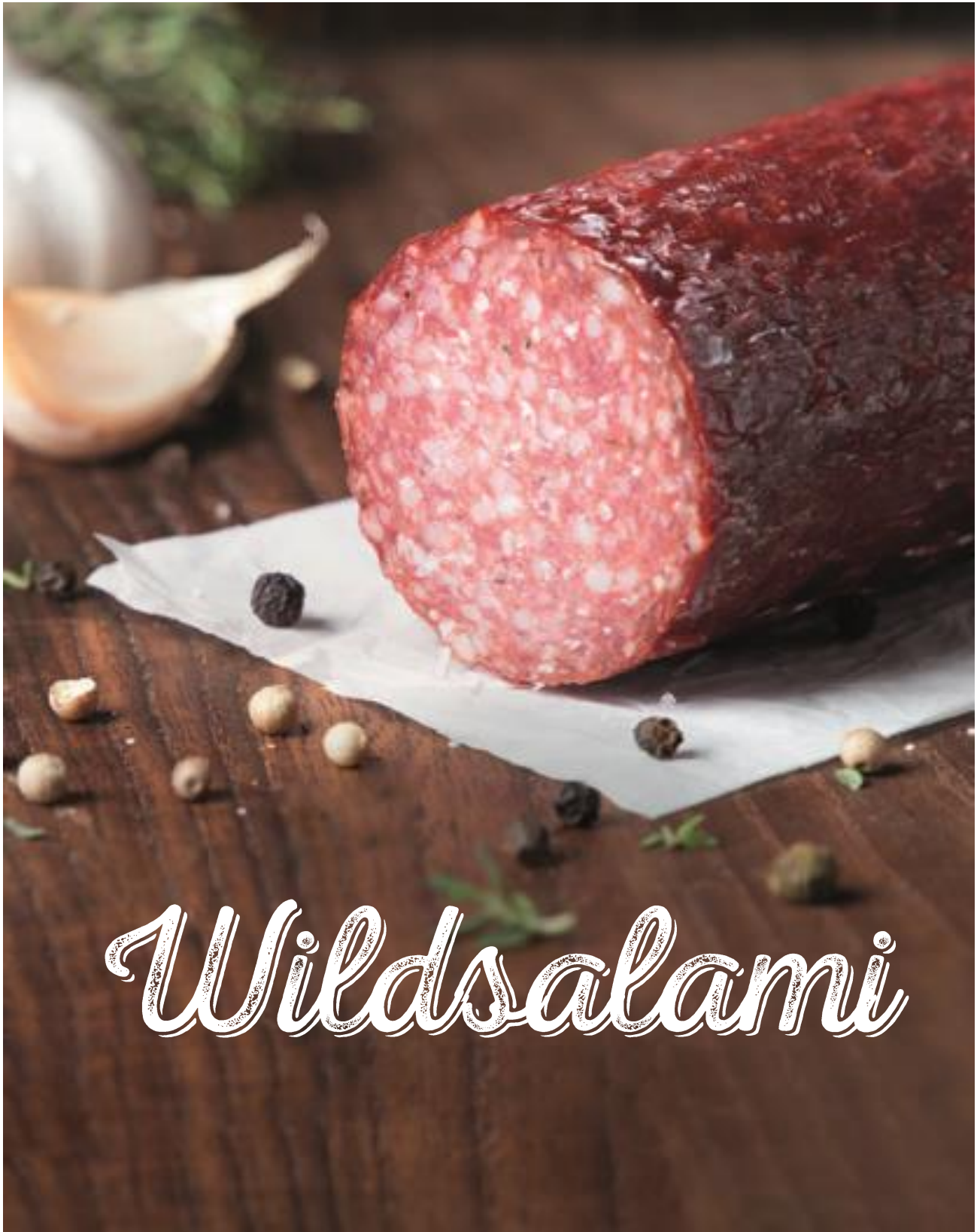
Art.Nr. 2230 Wildschweinwurzten



Art.Nr. 2232 Wildschweinwurzten



Art.Nr. 2234 Wildschweinwurzten



Hirschsalami

gereifte Rohwurst



Kaliber: Durchmesser ca. 4,5 cm | Länge ca. 16 / 17,5 / 31 cm

Lagerung: Bei Raumtemperatur bis 22 ° C lagerfähig. Nach dem Öffnen aus der Packung nehmen, gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.

Haltbarkeit: 60 Tage

Für die Herstellung von 100 g Hirschsalami werden 74,0 g Hirsch- und 41,5 g Schweinefleisch verwendet.

Zutaten: Hirschfleisch, Schweinefleisch, Speck, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Kräuter, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure,

Apfelpulver, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulator: Natriumacetate, Rauch.

Wursthülle nicht für den Verzehr geeignet.

Artikel

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2284	Hirschsalami, egalisiert, unter Schutzatmosphäre verpackt	220 g
2285	Hirschsalami mit Anschnitt ca. 250 g, vakuumverpackt	ca. 250 g
2283	Hirschsalami im Ganzen, egalisiert, vakuumverpackt	500 g



Art.Nr. 2284 Hirschsalami



Art.Nr. 2285 Hirschsalami,
angeschnitten



Art.Nr. 2283 Hirschsalami,
im Ganzen

Rehsalami

gereifte Rohwurst



Kaliber: Durchmesser ca. 4,5 cm | Länge ca. 16 / 17,5 / 31 cm
Lagerung: Bei Raumtemperatur bis 22 ° C lagerfähig. Nach dem Öffnen aus der Packung nehmen, gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.
Haltbarkeit: 60 Tage

Für die Herstellung von 100 g Rehsalami werden 74,0 g Reh- und 37,0 g Schweinefleisch verwendet.

Zutaten: Rehfleisch, Schweinefleisch, Speck, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Gewürzextrakte,

Apfelpulver, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulator: Natriumacetate, Rauch.

Wursthülle nicht für den Verzehr geeignet.

Artikel

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2281	Rehsalami, , egalisiert, unter Schutzatmosphäre verpackt	220 g
2282	Rehsalami mit Anschnitt ca. 250 g, vakuumverpackt	ca. 250 g
2280	Rehsalami im Ganzen, egalisiert, vakuumverpackt	500 g



Art.Nr. 2281 Rehsalami



Art.Nr. 2282 Rehsalami,
angeschnitten



Art.Nr. 2280 Rehsalami,
im Ganzen

Wildschweinsalami

gereifte Rohwurst



Kaliber: Durchmesser ca. 4,5 cm | Länge ca. 16 / 17,5 / 31 cm

Lagerung: Bei Raumtemperatur bis 22 ° C lagerfähig. Nach dem Öffnen aus der Packung nehmen, gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.

Haltbarkeit: 60 Tage

Für die Herstellung von 100 g Wildschweinsalami werden 73,9 g Wildschwein- und 41,4 g Schweinefleisch verwendet.

Zutaten: Wildschweinfleisch, Schweinefleisch, Speck, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure,

Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Apfelpulver, Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulator: Natriumacetate, Rauch.

Wursthülle nicht für den Verzehr geeignet.

Selbstbedienung

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2287	Wildschweinsalami, egalisiert, unter Schutzatmosphäre verpackt	220 g
2288	Wildschweinsalami mit Anschnitt ca. 250 g, vakuumverpackt	ca. 250 g
2286	Wildschweinsalami im Ganzen, egalisiert, vakuumverpackt	500 g



Art.Nr. 2287 Wildschweinsalami



Art.Nr. 2288 Wildschweinsalami,
angeschnitten



Art.Nr. 2286 Wildschweinsalami,
im Ganzen



Tiroler Speck

g.g.A.

Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck

geräuchert und luftgetrocknet

Lagerung: Lagern bei +12°C - +18°C, nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 7 Tagen verbrauchen.

Haltbarkeit: 90 Tage

Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Meersalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rauch.

Artikel

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2019	Schinkenspeck 1/1 offen	ca. 4 kg
2000	Schinkenspeck 1/2 mit Schwarte vakuumverpackt	ca. 2 kg
2001	Schinkenspeck 1/2 ohne Schwarte vakuumverpackt	ca. 2 kg
2002	Schinkenspeck 1/4 ohne Schwarte vakuumverpackt	ca. 1 kg
2003	Schinkenspeck ca. 500 g mit Schwarte vakuumverpackt	ca. 500 g



Art.Nr. 2019
Schinkenspeck 1/1 offen



Art.Nr. 2000
Schinkenspeck 1/2



Art.Nr. 2002
Schinkenspeck 1/4



Art.Nr. 2003
Schinkenspeck ca. 500 g

Tiroler Speck g.g.A. Karreespeck

geräuchert und luftgetrocknet

Lagerung: Lagern bei +12°C - +18°C, nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 7 Tagen verbrauchen.

Haltbarkeit: 90 Tage

Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Meersalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rauch.

Artikel

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2039	Karreespeck 1/1 offen	ca. 3 kg
2020	Karreespeck 1/2 mit Schwarte vakuumverpackt	ca. 1,5 kg
2021	Karreespeck 1/2 ohne Schwarte vakuumverpackt	ca. 1,3 kg
2022	Karreespeck ca. 400 g mit Schwarte vakuumverpackt	ca. 400 g



Art.Nr. 2039
Karreespeck 1/1 offen



Art.Nr. 2020
Karreespeck 1/2



Art.Nr. 2022
Karreespeck ca. 400 g

Tiroler Speck g.g.A. Bauchspeck

geräuchert und luftgetrocknet

Lagerung: Lagern bei +12°C - +18°C, nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 7 Tagen verbrauchen.

Haltbarkeit: 90 Tage

Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Meersalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rauch.

Artikel

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2069	Bauchspeck 1/1 offen	ca. 3 kg
2060	Bauchspeck 1/2 mit Schwarte vakuumverpackt	ca. 1,5 kg
2061	Bauchspeck 1/2 ohne Schwarte vakuumverpackt	ca. 1,3 kg
2063	Bauchspeck ca. 400 g mit Schwarte vakuumverpackt	ca. 400 g



Art.Nr. 2069
Bauchspeck 1/1 offen



Art.Nr. 2060
Bauchspeck 1/2



Art.Nr. 2063
Bauchspeck ca. 400 g

Schopfspeck

geräuchert und luftgetrocknet

Lagerung: Lagern bei +12°C - +18°C, nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 7 Tagen verbrauchen.

Haltbarkeit: 90 Tage

Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Meersalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rauch.

Artikel

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2051	Schopfspeck 1/2 vakuumverpackt	ca. 0,6 - 0,9 kg
2052	Schopfspeck ca. 400 g vakuumverpackt	ca. 400 g



Art.Nr. 2051
Schopfspeck 1/2



Art.Nr. 2052
Schopfspeck ca. 400 g

Knoblauchspeck

geräuchert und luftgetrocknet

Lagerung: Lagern bei +12°C - +18°C, nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 7 Tagen verbrauchen.

Haltbarkeit: 90 Tage

Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Meersalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Knoblauch, Gewürze, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rauch.

Artikel

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2072	Knoblauchspeck ohne Knorpel mit Schwarte vakuumverpackt	ca. 400 g



Art.Nr. 2072
Knoblauchspeck ca. 400 g

Speckwürfel

geräuchert und luftgetrocknet

Lagerung: Lagern bei +12°C - +18°C, nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 7 Tagen verbrauchen.

Haltbarkeit: 90 Tage

Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Meersalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rauch.

Artikel

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht
2012	Speckwürfel 1000 g, egalisiert, unter Schutzatmosphäre verpackt	1000 g
2013	Speckwürfel 500 g, egalisiert, unter Schutzatmosphäre verpackt	500 g



Art.Nr. 2012
Speckwürfel 1 kg



Art.Nr. 2013
Speckwürfel 500 g



Speck- und Wildspezialitäten

Ager GesmbH

Am Steinerbach 20 • 6306 Söll • Österreich

Telefon: +43 5332 735 95

Fax: +43 5332 748 88

Mail: info@ager.cc

Internet: www.ager.cc