



Wildfleisch
Speck- und
Wildspezialitäten



Geschmack und Kraft
aus der Natur

INHALT

Wildfleisch tiefgekühlt	3
Gastrosortiment	3
Hirsch	4
Reh	5
Wildschwein	6
Gams	7
Wildhasen	7
Wildgeflügel	7
Wildfleisch frisch	8
Hirsch	8
Reh	9
Wildschwein	9
Wildschinken	10
Hirschschinken	10
Rehschinken	10
Wildschweinschinken	11
Lammschinken	11
Wildrohwürste	12
Wurzen	12
Hirschwurzen	12
Hirschlandjäger	13
Rehwurzen	13
Wildschweinwurzen	13
Wildwurzen	13
Kaminwurzen	14
Salamis	14
Hirschsalami	14
Rehsalami	14
Wildschweinsalami	14
Speckspezialitäten	15
Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck	16
Tiroler Speck g.g.A. Karreespeck	16
Tiroler Speck g.g.A. Bauchspeck	16
Schopfspeck	17
Knoblauchspeck	17
Speckwürfel	17
Fertiggerichte	18
Firmengeschichte	19
Kontakt	20

Wildfleisch tiefgekühlt

Tiefgekühlte Wildfleischprodukte sind ganzjährig verfügbar.

Unser Highlight - das Gastrosortiment! Perfekt zugeschnittene Ware spart Zeit, Lagerraum und Geld.

Damit haben Sie eine optimale Ausgangsbasis für kreative Wildgerichte.

- ✓ egalisierte Ware für einfache Kalkulation
- ✓ portionsweise entnehmbar
- ✓ ganzjährig verfügbar
- ✓ einzeln vakuumiert und verpackt
- ✓ sauberes, schnelles und unkompliziertes Handling

GASTROSORTIMENT

ART.NR.	GASTROSORTIMENT TK	PACKUNG	GEBINDE
5279	Hirschoberschale Gastro - ohne Silberhaut, einzeln, vakuumverpackt	0,9 - 2,0 kg	3 - 5 kg
5268	Hirschhuft Gastro - ohne Silberhaut, ohne „Maisel“, vakuumverpackt	0,4 - 1,3 kg	4 - 6 kg
5278	Hirschtafelspitz Gastro - 3 Stk. / Pkg., vakuumverpackt	0,9 - 1,2 kg/Pkg	4 - 6 kg
5288	Hirschfleisch für Geschnnetztes à la minute, vakuumverpackt	1 kg/Pkg	4 kg
5182	Rehfleisch für Geschnnetztes à la minute, vakuumverpackt	1 kg/Pkg	4 kg
5602	Wildschweinfleisch für Geschnnetztes à la minute, vakuumverpackt	1 kg/Pkg	4 kg
6369	Wildknochen Gastro, vakuumverpackt	-	2,5 kg

ART.NR.	GASTROSORTIMENT TK PORTIONIERT	PACKUNG	GEBINDE
6353	Dreierlei vom Wild, vakuumverpackt port. 4 x 180 g Hirschmedaillon, Rehschnitzel, Wildschweintrückersteak (1 Port. = 3 Stk.)	0,72 kg/Pkg	2,88 kg (16 Port.)
6364	Hirschkeulensteaks Gastro, vakuumverpackt portioniert 4 x 180 g (1 Port. = 1 Stk.)	0,72 kg/Pkg	2,16 kg (12 Port.)
6352	Hirschschnitzel Gastro, vakuumverpackt portioniert 4 x 180 g (1 Port. = 3 Stk.)	0,72 kg/Pkg	2,88 kg (16 Port.)
6350	Hirschrückensteaks Gastro, vakuumverpackt portioniert 4 x 160 g (1 Port. = 1 Stk.)	0,64 kg/Pkg	2,56 kg (16 Port.)
5668	Wildschweinnackensteaks Gastro, vakuumverpackt portioniert 4 x 160 g (1 Port. = 1 Stk.)	0,64 kg/Pkg	2,56 kg (16 Port.)



ART.NR. 6353
Dreierlei vom Wild



ART.NR. 6364
Hirschkeulensteaks



ART.NR. 6352
Hirschschnitzel




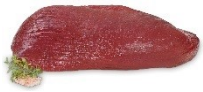
ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT/STK.	GEBINDE
6356	Hirschburger 180 g, gewürzt, roh, ca. 140 x 10 mm, eingeschlagen	180 g	2,52 kg (14 Stk.)

ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT/STK.	GEBINDE
3500	Kalbsjus	2 kg	4 kg
3501	Wildjus	2 kg	4 kg
3502	Demi Glace	2 kg	4 kg
3505	Klare Rindsuppe	2 kg	4 kg




HIRSCH

ART.NR.	BEZEICHNUNG	PACKUNG	GEBINDE
5260	Keule mit Knochen, vakuumverpackt	7 - 12 kg	20 - 25 kg
5402	Kalbskeule mit Knochen, vakuumverpackt	1,5 - 7 kg	15 - 20 kg
5261	Keule ohne Knochen, vakuumverpackt	6 - 12 kg	20 - 25 kg
0961	Keule ohne Knochen - SPANIEN, vakuumverpackt	4 - 9 kg	10 - 13 kg
5403	Kalbskeule ohne Knochen, vakuumverpackt	1,5 - 6 kg	15 - 20 kg
5264	Schnitzfleisch 4er-Schnitt mit Silberhaut einzeln, vakuumverpackt	3 - 8 kg/Set	7 - 9 kg
5263	Schnitzfleisch 4er-Schnitt ohne Silberhaut einzeln, vakuumverpackt	3 - 8 kg/Set	7 - 9 kg
5266	Oberschale ohne Silberhaut, vakuumverpackt	1 - 3 kg	7 - 9 kg

			
ART.NR. 5260 Keule mit Knochen	ART.NR. 5261 Keule ohne Knochen	ART.NR. 5263 4er-Schnitt ohne Silberhaut	ART.NR. 5266 Oberschale ohne Silberhaut

5300	Rücken mit Knochen, vakuumverpackt	5 - 10 kg	15 - 20 kg
5404	Kalbsrücken mit Knochen, vakuumverpackt	1,5 - 5kg	15 - 20 kg
5301	Rücken ohne Knochen, vakuumverpackt	1 - 4 kg	15 - 20 kg
0963	Rücken ohne Knochen - SPANIEN, vakuumverpackt	1 - 3 kg	15 - 20 kg
5405	Kalbsrücken ohne Knochen, vakuumverpackt	0,8 - 2 kg	15 - 20 kg
5303	Filet, vakuumverpackt	1 - 2 kg/Pkg	7 - 9 kg
5408	Racks im Ganzen, vakuumverpackt	1 - 2 kg	6 - 8 kg

	
ART.NR. 5300 Rücken mit Knochen	ART.NR. 5301 Rücken ohne Knochen

5321	Schulter ohne Knochen, vakuumverpackt	1 - 3 kg	15 - 20 kg
5323	Braten aus der Schulter, vakuumverpackt	1 - 4 kg	7 - 9 kg
5322	Rollbraten aus der Schulter, vakuumverpackt	1 - 3 kg	7 - 9 kg
5331	Gulasch Standard, vakuumverpackt	2,5 kg/Pkg	10 kg
5330	Gulasch - Schulter mit Schenkel, vakuumverpackt	2,5 kg/Pkg	10 kg
5335	Edelgulasch - Schulter ohne Schenkel, vakuumverpackt	2,5 kg/Pkg	10 kg
0990	Edelgulasch AA - Schulter ohne Schenkel + Nacken - SPANIEN, vakuumverpackt	2,5 kg/Pkg	10 kg
5291	Verarbeitungsfleisch, vakuumverpackt	1 x 20 kg	20 kg
5599	Wildknochen geschnitten, eingeschlagen	-	5 kg



ART.NR. 5303
Filet



ART.NR. 5408
Racks im Ganzen



ART.NR. 5332
Rollbraten aus der Schulter



ART.NR. 5335
Edelgulasch - Schulter

REH

ART.NR.	BEZEICHNUNG	PACKUNG	GEBINDE
5110	Keule mit Knochen, vakuumverpackt	1,5 - 3 kg	10 - 12 kg
5111	Keule „Femur“ - mit Knochen, vakuumverpackt	1,5 - 3 kg	7 - 9 kg
5112	Keule ohne Knochen, vakuumverpackt	6 - 12 kg	7 - 9 kg
5113	Schnitzelfleisch 4er-Schnitt ohne Silberhaut einzeln, vakuumverpackt	0,8 - 1,5 kg/Set	7 - 9 kg
5114	Oberschale ohne Silberhaut, vakuumverpackt	0,7 - 1 kg	7 - 9 kg



ART.NR. 5111
Keule „Femur“



ART.NR. 5112
Keule ohne Knochen



ART.NR. 5113
4er-Schnitt ohne Silberhaut



ART.NR. 5131
Rücken mit Knochen

5131	Rücken mit Knochen, 10 Rippen, vakuumverpackt	5 - 10 kg	10 - 12 kg
5121	Rücken mit Knochen, 0 - 6 Rippen - Kurzschnitt, vakuumverpackt	1,5 - 5kg	6 - 8 kg
5135	Rücken ohne Knochen, lang (nach Anfall), vakuumverpackt	0,8 - 1,5 kg	7 - 9 kg
5134	Rücken ohne Knochen, kurz (nach Anfall), vakuumverpackt	0,8 - 1,5 kg	7 - 9 kg
5137	Racks im Ganzen, vakuumverpackt	0,7 - 1,1 kg	6 - 8 kg
5136	Filet, vakuumverpackt	0,7 - 1,5 kg	7 - 9 kg



ART.NR. 5137
Racks im Ganzen



ART.NR. 5136
Filet



ART.NR. 5152
Gulasch - Schulter mit Schenkel



ART.NR. 5188
Verarbeitungsfleisch

5151	Schulter ohne Knochen, vakuumverpackt	ca. 0,6 - 1,5 kg	7 - 9 kg
5155	Gulasch - Brust, vakuumverpackt	2,5 kg/Pkg	10 kg
5153	Gulasch - Schenkel / Hals, vakuumverpackt	2,5 kg/Pkg	10 kg
5152	Gulasch - Schulter mit Schenkel, vakuumverpackt	2,5 kg/Pkg	10 kg
5188	Verarbeitungsfleisch, vakuumverpackt	5 kg	10 kg

WILDSCHWEIN

ART.NR.	BEZEICHNUNG	PACKUNG	GEBINDE
5610	Keule mit Knochen, vakuumverpackt	3 - 7 kg	15 - 20 kg
5630	Frischlingskeule mit Knochen, vakuumverpackt	1,5 - 3 kg	10 - 12 kg
5611	Keule ohne Knochen, vakuumverpackt	2 - 6 kg	15 - 20 kg
5615	Schnitzfleisch 4er-Schnitt mit Silberhaut, vakuumverpackt	2 - 5 kg	7 - 9 kg
5609	Oberschale ohne Silberhaut, vakuumverpackt	0,9 - 1,5 kg	6 - 8 kg



ART.NR. 5610
Keule mit Knochen



ART.NR. 5615
4er-Schnitt mit Silberhaut



ART.NR. 5609
Oberschale ohne Silberhaut



ART.NR. 5626
Rücken mit Knochen

5626	Rücken mit Knochen, vakuumverpackt	2,5 - 5 kg	15 - 20 kg
5631	Frischlingsrücken mit Knochen, vakuumverpackt	1 - 2,5 kg	10 - 12 kg
5613	Rücken ohne Knochen, vakuumverpackt	1 - 2,5 kg	15 - 20 kg
5604	Racks im Ganzen, vakuumverpackt	1 - 2,5 kg	7 - 9 kg
5614	Filet, vakuumverpackt	0,7 - 1,5 kg	7 - 9 kg



ART.NR. 5604
Racks im Ganzen



ART.NR. 5614
Filet



ART.NR. 5618
Schulter ohne Knochen



ART.NR. 5605
Braten aus der Schulter

5618	Schulter ohne Knochen, vakuumverpackt	1,5 - 6 kg	15 - 20 kg
5605	Braten aus der Schulter, vakuumverpackt	1 - 4 kg	7 - 9 kg
5622	Rollbraten aus der Schulter, vakuumverpackt	1 - 2,5 kg	7 - 9 kg
5620	Hals ohne Knochen, vakuumverpackt	1 - 2,5 kg	7 - 9 kg
5623	Edelgulasch, vakuumverpackt	2,5 kg/Pkg	10 kg
5621	Brust ohne Knochen, vakuumverpackt	5 kg	10 kg
5606	Verarbeitungsfleisch, vakuumverpackt	5 kg	10 kg



ART.NR. 5622
Rollbraten



ART.NR. 5620
Hals ohne Knochen



ART.NR. 5623
Edelgulasch



ART.NR. 5621
Brust ohne Knochen

GAMS

ART.NR.	BEZEICHNUNG	PACKUNG	GEBINDE
5500	Keule mit Knochen, vakuumverpackt	1 - 3,5 kg	15 - 20 kg
5504	Oberschale ohne Silberhaut, vakuumverpackt	0,7 - 1 kg	7 - 9 kg
5506	Rücken mit Knochen, vakuumverpackt	1,2 - 3 kg	10 - 12 kg
5507	Rücken ohne Knochen, vakuumverpackt	0,5 - 1,5 kg	7 - 9 kg
5511	Schulter ohne Knochen, vakuumverpackt	1 - 2,5 kg	7 - 9 kg
5513	Gulasch, vakuumverpackt	2,5 kg/Pkg	10 kg



ART.NR. 5500
Keule mit Knochen



ART.NR. 5504
Oberschale ohne Silberhaut



ART.NR. 5506
Rücken mit Knochen



ART.NR. 5507
Rücken ohne Knochen

WILDHASEN

ART.NR.	BEZEICHNUNG	PACKUNG	GEBINDE
55612	Keule mit Knochen, ungespickt	800 - 950 g	5 - 7 kg
55622	Rücken mit Knochen, ungespickt	500 - 600 g	5 - 7 kg
55632	Rücken ohne Knochen (Rückenfilet)	ca. 1 kg	5 - 7 kg



ART.NR. 55612
Keule mit Knochen



ART.NR. 55622
Rücken mit Knochen



ART.NR. 55632
Rücken ohne Knochen

WILDGEFLÜGEL

ART.NR.	BEZEICHNUNG	PACKUNG	GEBINDE
55802	Fasan ohne Haut, ganz - ÖSTERREICH	800 - 1.000 g	8 - 10 kg
55822	Fasanbrust - ÖSTERREICH	ca. 1 kg /Pkg	5 kg



ART.NR. 5580
Fasan



ART.NR. 55821
Fasanbrust

Wildfleisch frisch

Frischwild ist je nach Verfügbarkeit von Mai bis Dezember im Sortiment.

Wildfleisch ist bei 0°C - +4°C zu lagern, nach dem Öffnen sofort verbrauchen.



Rothirsch

Die **Hauptjagdzeit** beim Rotwild erstreckt sich von **August bis Dezember**. Bei Jungtieren - das sind Schmaltiere (weiblich) und Schmalspießer (männlich) im 2. Lebensjahr - beginnt die **Schusszeit bereits ab Juni**. Das Fleisch vom Hirsch ist kräftig rot, fein strukturiert und zeichnet sich durch seinen typischen Wildgeschmack aus.



Reh

Die **Hauptjagdzeit** beim Rehwild erstreckt sich von **Mai bis Dezember**. Mit dem so genannten Maibock beginnt alljährlich die FRISCHWILD-Saison. Das Fleisch vom Reh ist hellrot, zart strukturiert und zeichnet sich durch seinen einzigartigen Geschmack aus.



Wildschwein

Wildschweine - in der Jägersprache „Schwarzwild“ genannt - darf, mit Ausnahme von führenden Bachen (Muttertiere), ganzjährig bejagt werden. Die **Hauptjagdzeit** liegt aber doch eher in den **Wintermonaten**, wie von November bis Februar. Das Fleisch von Frischlingen - das sind einjährige Tiere - ist bei Feinschmeckern aufgrund seiner Zartheit sehr beliebt.

HIRSCH

ART.NR.	BEZEICHNUNG	PACKUNG
5370	Keule mit Knochen, vakuumverpackt	7 - 12 kg
5410	Kalbskeule mit Knochen, vakuumverpackt	1,5 - 7 kg
5371	Keule ohne Knochen, vakuumverpackt	6 - 12 kg
5411	Kalbskeule ohne Knochen, vakuumverpackt	1,5 - 6 kg
5374	Schnitzfleisch 4er-Schnitt mit Silberhaut einzeln, vakuumverpackt	3 - 8 kg/Set
5373	Schnitzfleisch 4er-Schnitt ohne Silberhaut einzeln, vakuumverpackt	3 - 8 kg/Set
5390	Rücken mit Knochen, vakuumverpackt	5 - 10 kg
5412	Kalbsrücken mit Knochen, vakuumverpackt	1,5 - 5 kg
5391	Rücken ohne Knochen, vakuumverpackt	1 - 4 kg
5413	Kalbsrücken ohne Knochen, vakuumverpackt	0,8 - 2 kg/Pkg
5393	Filet, vakuumverpackt	1 - 2 kg/Pkg
5351	Schulter ohne Knochen, vakuumverpackt	1,5 - 6 kg
5354	Braten aus der Schulter, vakuumverpackt	1 - 4 kg
5364	Gulasch Standard, vakuumverpackt	2,5 kg/Pkg
5362	Gulasch - Schulter mit Schenkel, vakuumverpackt	2,5 kg/Pkg
5361	Edelgulasch - Schulter ohne Schenkel, vakuumverpackt	2,5 kg/Pkg

REH

ART.NR.	BEZEICHNUNG	PACKUNG
5220	Keule mit Knochen, vakuumverpackt	1,5 - 3 kg
5222	Keule „Femur“ - mit Knochen, vakuumverpackt	0,8 - 2 kg
5221	Keule ohne Knochen, vakuumverpackt	1,2 - 2,5 kg
5223	Schnitzelfleisch 4er-Schnitt ohne Silberhaut einzeln, vakuumverpackt	0,8 - 1,5 kg/Pkg
5230	Rücken mit Knochen, 10 Rippen, vakuumverpackt	1,2 - 3 kg
5231	Rücken ohne Knochen (nach Anfall), vakuumverpackt	0,8 - 1,5 kg/Pkg
5232	Filet, vakuumverpackt	0,7 -1,5 kg/Pkg
5241	Schulter ohne Knochen, vakuumverpackt	0,6 - 1,5 kg
5242	Gulasch - Schulter mit Schenkel, vakuumverpackt	2,5 kg/Pkg
5244	Edelgulasch - Schulter ohne Schenkel, vakuumverpackt	2,5 kg/Pkg

WILDSCHWEIN

ART.NR.	BEZEICHNUNG	PACKUNG
5640	Keule mit Knochen, vakuumverpackt	3 - 7 kg
5651	Frischlingskeule mit Knochen, vakuumverpackt	1,5 - 3 kg
5641	Keule ohne Knochen, vakuumverpackt	2 - 6 kg
5636	Schnitzelfleisch 4er-Schnitt mit Silberhaut einzeln, vakuumverpackt	2 - 5 kg/Pkg
5642	Rücken mit Knochen, vakuumverpackt	2,5 - 5 kg
5657	Frischlingsrücken mit Knochen, vakuumverpackt	1 - 2,5 kg
5645	Rücken ohne Knochen, vakuumverpackt	1 - 2,5 kg/Pkg
5654	Filet, vakuumverpackt	0,7 - 1,5 kg/Pkg
5639	Schulter ohne Knochen, vakuumverpackt	1,5 - 6 kg
5637	Braten aus der Schulter, vakuumverpackt	1 - 4 kg
5644	Braten aus der Schulter, vakuumverpackt	1 - 2,5 kg/Pkg
5646	Edelgulasch, vakuumverpackt	2,5 kg/Pkg



Wildschinken

geräuchert und luftgetrocknet

Saftige Wildschinken aus Keulenteilen von Hirsch, Reh, Gams und Wildschwein

Die Wildschinken sind bei max. +8°C zu lagern, nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 7 Tagen verbrauchen. Bei vorgeschriebener Lagerung sind sie 60 Tage bzw. * 90 Tage haltbar.

HIRSCHSCHINKEN

ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
2216	Hirschschinken, vakuumverpackt	ca. 0,7 – 1,2 kg
2226	Hirschschinken 1/2, vakuumverpackt	ca. 0,3 – 0,5 kg
2213	Hirschrohschinken, vakuumverpackt *	ca. 0,6 – 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



ART.NR. 2226
Hirschschinken 1/2



ART.NR. 2215
Hirschrohschinken ca. 250 – 350 g



ART.NR. 2224
Hirschrohschinken 4-kant 1/2

REHSCHINKEN

ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
2217	Rehrohschinken, vakuumverpackt	ca. 0,6 – 0,8 kg
2227	Rehrohschinken 1/2, vakuumverpackt	ca. 0,3 – 0,4 kg



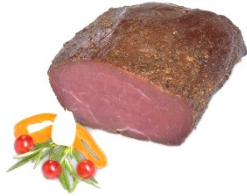
ART.NR. 2227
Rehrohschinken 1/2

WILDSCHWEINSCHINKEN

ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
2218	Wildschweinrohschinken ½, vakuumverpackt	ca. 0,6 – 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



ART.NR. 2218
Wildschweinrohschinken 1/2



ART.NR. 2229 Wildschweinrohschinken
Oberschale 200 – 300 g



ART.NR. 2220
Wildschweinrohschinken
4-kant

LAMMSCHINKEN

ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
2244	Lammrohschinken Oberschale, vakuumverpackt	ca. 0,2 – 0,5 kg
2243	Lammrohschinken 4-kant, vakuumverpackt	ca. 0,3 – 0,6 kg



ART.NR. 2236
Lammrohschinken Oberschale



ART.NR. 2237
Lammrohschinken 4-kant



Wildrohwürste

gereifte Rohwurst

Aromatische Wurzen und Salamis vom Hirsch, Reh und Wildschwein

Die Wildrohwürste sind bei Raumtemperatur bis 22 ° C lagerfähig. Nach dem Öffnen aus der Packung nehmen, gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen. Bei vorgeschriebener Lagerung sind sie 60 Tage haltbar.

WURZEN

HIRSCHWURZEN

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

ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
2204	Hirschwurzen 2 Stk., 120 g egalisiert, unter Schutzatmosphäre verpackt	0,12 kg
2206	Hirschwurzen 4 Stk., vakuumverpackt	ca. 0,24 kg
2205	Hirschwurzen 12 Stk., vakuumverpackt	ca. 0,72 kg
2208	Hirschwurzen 40 Stk., vakuumverpackt	ca. 2,40 kg



ART.NR. 2204
Hirschwurzen 2 Stk.



ART.NR. 2206
Hirschwurzen 4 Stk.



ART.NR. 2205
Hirschwurzen 12 Stk.



ART.NR. 2208
Hirschwurzen 40 Stk.

HIRSCHLANDJÄGER

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

ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
2209	Hirschlandjäger 2 Stk., 120 g egalisiert, unter Schutzatmosphäre verpackt	0,12 kg
2211	Hirschlandjäger 4 Stk., vakuumverpackt	ca. 0,24 kg
2210	Hirschlandjäger 12 Stk., vakuumverpackt	ca. 0,72 kg



ART.NR. 2209
Hirschlandjäger 2 Stk.



ART.NR. 2211
Hirschlandjäger 4 Stk.



ART.NR. 2210
Hirschlandjäger 12 Stk.

REHWURZEN

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

ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
2200	Rehwurzen 3 Stk., 100 g egalisiert, unter Schutzatmosphäre verpackt	0,10 kg
2202	Rehwurzen 20 Stk., vakuumverpackt	ca. 0,67 kg



ART.NR. 2200
Rehwurzen 3 Stk.



ART.NR. 2202
Rehwurzen 20 Stk.

WILDSCHWEINWURZEN

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

ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
2230	Wildschweinwurz 4 Stk., 120 g egalisiert, unter Schutzatmosphäre verpackt	0,12 kg
2232	Wildschweinwurz ca. 1 kg, vakuumverpackt	ca. 0,96 kg
2234	Wildschweinwurz ca. 3 kg, vakuumverpackt	ca. 3 kg



ART.NR. 2230
Wildschweinwurz 4 Stk.



ART.NR. 2232
Wildschweinwurz 1 kg



ART.NR. 2234
Wildschweinwurz 3 kg

WILDWURZEN

Kaliber: Durchmesser ca. 1,5 cm, Länge ca. 15 cm

ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
2239	Wildwurz 4 Stk., 80 g egalisiert, unter Schutzatmosphäre verpackt	0,08 kg
2240	Wildwurz 40 Stk., 800 g vakuumverpackt	ca. 0,8 kg



ART.NR. 2239
Wildwurz 4 Stk.



ART.NR. 2240
Wildwurz 40 Stk.

KAMINWURZEN aus Rind- und Schweinefleisch

Kaliber: Durchmesser ca. 3 cm, Länge ca. 11 cm

ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
2190	Kaminwürzen 2 Stk., 100 g egalisiert, unter Schutzatmosphäre verpackt	0,1 kg
2191	Kaminwürzen 20 Stk., 1 kg vakuumverpackt	ca. 1 kg



ART.NR. 2190
Kaminwürzen 2 Stk.



ART.NR. 2191
Kaminwürzen 20 Stk.

SALAMIS

HIRSCHSALAMI

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

ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
2284	Hirschsalamis, egalisiert, unter Schutzatmosphäre verpackt	220 g



ART.NR. 2284
Hirschsalamis

REHSALAMI

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

ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
2281	Rehsalamis, egalisiert, unter Schutzatmosphäre verpackt	220 g



ART.NR. 2281
Rehsalamis

WILDSCHWEINSALAMI

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

ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
2287	Wildschweinsalamis, egalisiert, unter Schutzatmosphäre verpackt	220 g



ART.NR. 2287
Wildschweinsalamis



Speckspezialitäten

geräuchert und luftgetrocknet

Schinken-, Karree-, Bauch- und Schopfspeck traditionell von Hand gesalzen

Speckprodukte sind bei +12°C - +18°C lagerfähig. Nach dem Öffnen aus der Packung nehmen, gekühlt lagern und innerhalb von 7 Tagen verbrauchen. Bei vorgeschriebener Lagerung sind sie 90 Tage haltbar.



g.g.A. - geschützte
geografische Angabe
Schutz für Verbraucher
und Erzeuger

Tiroler Speck - geschützte geografische Angabe

Um Speckerzeugnisse aus Tirol als „**Tiroler Speck g.g.A.**“* bezeichnen zu dürfen, bedarf es somit im gesamten Erzeugungsprozess der Einhaltung bestimmter Voraussetzungen sowie der Anmeldung zur Kontrolle. Dies dient einerseits dem Schutz der Verbraucher, welche sich auf die Richtigkeit geografischer Herkunftsangaben auf dem jeweiligen Produkt verlassen können, müssen andererseits auch dem Schutz der Erzeuger vor Nachahmungen unter irreführenden Bezeichnungen. Von dem Konsortium wurden ein Kontrollhandbuch und Herstellungsempfehlungen für den „**Tiroler Speck g.g.A.**“ erarbeitet, welche alle notwendigen Schritte für den Tiroler Speckerzeuger beinhalten, um die Spezifikationsrichtlinien befolgen zu können.

In der bäuerlich geprägten Berglandschaft Tirols hat sich die Speckproduktion als Methode zur Konservierung von Frischfleisch im Laufe vieler Generationen entwickelt und verfeinert. Das Wissen um die speziellen Gewürzrezepturen sowie die Herstellungsverfahren für Tiroler Speck wurden von den Bauern jeweils an ihre Nachkommen übertragen. Aus dieser individuell überlieferten Tradition bildete sich eine allgemeine Verkehrsauffassung für die heutige gewerbliche Herstellung von Tiroler Speck. Die im Zuge der Verarbeitung notwendige Trocknung in der reinen Tiroler Gebirgsluft sowie der schonungsvolle Räuchervorgang unter Einsatz bestimmter Gewürzmischungen und Buchen- bzw. Eschenholz verleihen dem Tiroler Speck seine besonderen Eigenschaften.

**Tiroler Speck g.g.A. - Traditionell hergestellter Speck, produziert nach der Spezifikation für die Eintragung als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) gemäß EU-Verordnung 1065/97 Abl. L 156/6/97*

Tiroler Speck g.g.A. SCHINKENSPECK

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. 1,5 - 2,00 kg
2002	Schinkenspeck 1/4 ohne Schwarte, vakuumverpackt	ca. 1 kg
2003	Schinkenspeck ca. 500 g mit Schwarte, vakuumverpackt	ca. 0,5 kg



ART.NR. 2019
Schinkenspeck 1/1



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

ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
2039	Karreespeck 1/1 offen	ca. 3 kg
2020	Karreespeck 1/2 mit Schwarte, vakuumverpackt	ca. 1,6 kg
2021	Karreespeck 1/2 ohne Schwarte, vakuumverpackt	ca. 1,5 kg
2022	Karreespeck ca. 400 g mit Schwarte, vakuumverpackt	ca. 0,4 kg



ART.NR. 2039
Karreespeck 1/1



ART.NR. 2020
Karreespeck 1/2



ART.NR. 2022
Karreespeck ca. 400 g

Tiroler Speck g.g.A. BAUCHSPECK

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. 0,4 kg



ART.NR. 2069
Bauchspeck 1/1



ART.NR. 2060
Bauchspeck 1/2



ART.NR. 2063
Bauchspeck ca. 400 g

SCHOPFSPECK

ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
2051	Schopfspeck 1/2, vakuumverpackt	ca. 0,6 - 0,9 kg
2052	Schopfspeck ca. 400 g, vakuumverpackt	ca. 0,4 kg



ART.NR. 2051
Schopfspeck 1/2

KNOBLAUCHSPECK

ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
2072	Knoblauchspeck ohne Knorpel mit Schwarte, vakuumverpackt	ca. 0,4 kg



ART.NR. 2072
Knoblauchspeck ca. 400 g

SPECKWÜRFEL

ART.NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
2012	Speckwürfel 1.000 g, egalisiert, unter Schutzatmosphäre verpackt	1 kg
2013	Speckwürfel 500 g, egalisiert, unter Schutzatmosphäre verpackt	0,5 kg



ART.NR. 2012
Speckwürfel 1.000g



ART.NR. 2013
Speckwürfel 500 g

Fertiggerichte

tiefgekühlt

Wildgerichte vom Klassiker wie Hirschgulasch bis zu Wildschweinbraten

Bei der Herstellung der tiefgekühlten Fertiggerichte verarbeitet Ager nur Rohstoffe aus kontrollierter Herkunft. Das Fleisch wird schonend gegart und von Hand geschnitten.

AGER Fertiggerichte sind:

- ✓ ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern
- ✓ frei von Konservierungsmitteln
- ✓ dezent gewürzt, um eine individuelle Verfeinerung zu ermöglichen
- ✓ schnell und zuverlässig gelingend aufzubereiten
- ✓ essfertig in Sauce im Vakuumpochbeutel

ART.NR.	BEZEICHNUNG	PACKUNG	GEBINDE
6110	Hirschbraten in Sauce, gekocht, essfertig	300 g	12 Port.
6120	Hirschgulasch in Sauce, gekocht, essfertig	300 g	12 Port.
6150	Rehbraten in Sauce, gekocht, essfertig	300 g	12 Port.
6152	Wildschweinbraten in Sauce, gekocht, essfertig	300 g	12 Port.



ART.NR. 6110
Hirschbraten



ART.NR. 6120
Hirschgulasch



ART.NR. 6150
Rehbraten



ART.NR. 6152
Wildschweinbraten

Ager - 1971 bis heute ...



1971

Josef Ager senior ersteigert das Areal eines Sägewerks unmittelbar an der B178 und errichtet das AGER Firmengebäude. Neben dem Verkauf von Forellen aus eigener Zucht, Eiern, Geflügel und Tiefkühlprodukten, wird das in der Region erlegte Wild zerlegt, verarbeitet und an Gastronomiebetriebe in Tirol und Salzburg geliefert.



1978

Es erfolgen große Umbauarbeiten und die Zulassung als EU-Betrieb (AT 70244 EG) zur Erzeugung von Speck- und Wurstspezialitäten.

1986

Ager beschäftigt mittlerweile 70 Mitarbeiter.



1990

Ager steigt in den Export ein. Mit den Wildspezialitäten kann er sich in kürzester Zeit auf dem Markt in Europa etablieren. Mehr als die Hälfte der Produktion geht in Länder wie die Schweiz, Deutschland, Frankreich und Belgien.



1995

In der Nähe des Ager-Stammhauses wird der modernste Wildzerlegebetrieb Europas errichtet. Hier werden jährlich rund 2.200 Tonnen Wild nach höchsten Qualitätsansprüchen zerlegt und weiterverarbeitet.



2000

Das Einzelunternehmen wird in eine Gesellschaft umgewandelt und von Josef Ager junior in zweiter Generation übernommen.

2004

Das Unternehmen stellt seine Weichen neu und zieht sich von der Belieferung der Gastronomie zurück. Man konzentriert sich nun ganz auf die Speck- und Räucherwarenerzeugung, die Zerlegung und Veredelung von Wildfleisch und den Vertrieb an den Großhandel. Durch eine eigene Wildsammelstelle in Niederösterreich wird ein geregelter Wildbret Nachschub gesichert.



2005

Ein Qualitätssicherungssystem wird etabliert, das man sukzessive bis zur Zertifizierungsreife nach „International Featured Standard“ (IFS Food) fortführt. Damit ist AGER einer der ersten Wild-Verarbeiter in ganz Europa, der unter so hohen Qualitätsansprüchen Fleisch veredelt.



2006

Da die Nachfrage nach Qualitätswild stetig steigt, wird der Wildeinkauf intensiviert. Wöchentlich wird das Wildbret aus dem Süden und Osten Österreichs mit weiteren LKWs angeliefert.



2008

AGER Speck wird nun nach geografisch geschützter Angabe (g.g.A.) hergestellt und auf dem Markt angeboten.



2014

Gegenüber dem Wildzerlegebetrieb entsteht ein Gewerbepark, in dem unter anderem Mitarbeiterwohnungen angemietet werden, um dem Personal attraktive Unterkünfte zu bieten.



2016

Der Werksverkauf wird geschlossen. 200 m neben dem Hauptgebäude entsteht die Genusswelt, welche ein umfangreiches Ager-Sortiment sowie regionale Spezialitäten anbietet.

2017

Aufgrund der starken Nachfrage nach Wildrohwrüsten wird die Rohwurst-Produktion erweitert und modernisiert.



2018

Der Wildzerlegebetrieb wird ostseitig erweitert, um neue Lagerkapazitäten für das stetig steigende Wareneingangsvolumen zu schaffen.



AGER GesmbH

Speck- und Wildspezialitäten

Am Steinerbach 20
6306 Söll, Tirol
Österreich

Tel. +43 5332 735 95-0
Fax +43 5332 748 88

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

E-Mail info@ager.cc
Internet www.ager.cc

Josef AGER
Geschäftsleitung, Inhaber

Verkauf

Ihre Bestellungen richten Sie bitte an bestellungen@ager.cc
Für weitere Informationen steht Ihnen unser Verkaufsteam gerne zur Verfügung.

Verkaufsinendienst



Christiane NIEDERACHER
Tel. +43 5332 73595-231
E-Mail cn@ager.cc

Verkaufsinendienst



Alexander DAVID
Tel. +43 5332 73595-232
E-Mail ad@ager.cc

Verkaufsaußendienst



Mario WECHSELBERGER
Tel. +43 5332 73595-234
Mobil +43 664 39 40 332
E-Mail mw@ager.cc