



Rotwild Das Fleisch vom echten Berghirschen, dem König der Wälder ist dunkelrot bis rotbraun, mager und hat lange Fasern. Richtig zubereitet, ist es eine wahre Köstlichkeit.



Rehwild Das Fleisch vom Reh, der kleinsten und feinsten Hirschart, ist äußerst zartfaserig und wohlschmeckend.



Gamswild Das Fleisch von der Gams, dem besten Kletterer der Alpen, ist würzig im Geschmack, hat einen geringen Fettanteil und besitzt viele Mineralstoffe.

Wildspezialitäten

Unser Wildfleisch stammt aus den Tiroler Alpen und dem bayerischen Voralpenland. (Weitere Regionen sind in Vorbereitung.)

Natur pur
Aus Jägers Hand

Frischfleisch

- *Hirsch*
- *Reh*
- *Gams*



100% Wild Das Wildbret der Tiere aus freier Natur ist dunkel, fettarm und reich an Eiweißen, Mineralstoffen und Vitaminen. Frisch zerwirkt und ohne lange Lieferketten ist es das ideale Schmankerl für alle Fleischliebhaber. Jeder Grillfreund freut sich über das zarte und wohlschmeckende Fleisch. Ideal zum Kurzbraten für sommerliche Tage und natürlich für die allseits beliebten Schmorgerichte zu jeder Jahreszeit.

Wildbratwürste und Burger



80% Wild Unsere Wildbratwürste und Wildburger Patties werden aus ca. 70–80% bestem Wildfleisch mit seinen gesunden Eigenschaften und ca. 20–30% Speck vom Bio-Schwein aus regionaler Herkunft hergestellt. So erhalten wir Produkte, die sehr ausgewogen und in ihrer Beschaffenheit und ihrem Geschmack einzigartig sind.

Wildschinken



100% Wild Nach alter Familientradition unter Zugabe von Wildkräutern und über Generationen erarbeiteten Rezepten reifen die besten Stücke des Wildes aus freier Natur zu hoch edlen Schinkenstücken. Unsere Schinken brauchen den Vergleich mit den bekanntesten Räucher- und Rohfleischschinken der Welt nicht zu scheuen. Für jede Brotzeit und als Krönung der besten Salate ein Highlight.

Wildwurz und Salami



80% Wild Bereits mit dem ersten Biss schmeckt man die Vielfalt an Aromen. Nach traditionellen Rezepten ohne Reifebeschleunigern und Geschmacksverstärkern stellen wir aus 70% magerem Wild- und 30% durchwachsenem Schweinefleisch vom regionalen Bio-Schwein unsere Wurz her. So besonders wie die Herkunft des Fleisches ist auch der Geschmack. Unsere Wurz und Salamis – mit Liebe hergestellt.



Ready To Eat



100% Wild Unsere Köche und Metzger kochen unsere Ready To Eat Produkte nach ihren besten Rezepten. Handwerklich und ohne Geschmacksverstärker sowie ohne Konservierungsmittel werden unsere Ready To Eat Produkte von Hand und mit Liebe hergestellt. Nach dem Öffnen langsam erwärmen, eventuell mit ihrer persönlichen Geschmacksnote verfeinern und mit der richtigen Beilage servieren. Guten Appetit!



Heimat Wild

Wildspezialitäten

UNSER FLEISCH IST NATUR PUR
traditionell handwerklich verarbeitet

Die Heimat Wild GmbH mit Ihrem Partner Endress Gastronomie Food Services steht für 100% nachhaltige und natürliche Fleisch- und Wurstwaren vom Wild aus freier Natur. Natur pur!

Wir vereinen Handwerk und Leidenschaft zu perfekten Fleisch- und Wurstprodukten sowie zu fertigen Spezialitäten – Ready to Eat!

Handwerkliche Produkte von unseren Köchen und Metzgern gehören zu unseren Gourmet- und Feinkost-Spezialitäten. Wir sind Ihr Partner für hochwertigstes Wildfleisch-, Wildwurst- und Wildschinken-Produkte für Ihre Küchen und Restaurants.

Mehr über unserer Philosophie, Herkunft und die ganzheitliche Verarbeitung „Nose to Tail“ finden Sie auf unserer Homepage www.Heimat-Wild.at

Kontakt: Unsere Waren können über unseren Partner Endress Gastronomie Food Service bezogen werden.



Heimat Wild

• Fachberater Wild:
Jens Müller
A - 6215 Achenkirch
Showroom Farchant
Teilackerstraße 9
82490 Farchant

✉ info@heimat-wild.at
T. (D) +49 8821 9439565
T. (AT) +43 665 65356069



• Zugspitz-Tiefkühlvertrieb Endress GmbH
Finkenstraße 9
82467 Garmisch-Partenkirchen

✉ bestellung@endress-garmisch.de
T. +49 8821 72058
www.endress-garmisch.de

DER NATUR VERBUNDEN