



WILD FOOD[®]
— HANDMADE —

WWW.WILDFOODGROUP.DE



PRODUKTKATALOG



Wildfood® ist die Marke für jene Fleischliebhaber, die sowohl das Besondere suchen als auch Wert auf Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein legen. Unsere Wildfleischprodukte werden ausschließlich aus freilaufendem Wild hergestellt, das sein ganzes Leben im Wald und auf dem Feld verbringt. Durch die Erhaltung der ökologischen Balance im Wald werden die Tiere dann gemäß der Vorgaben der Wildverbände und Förster erlegt. Die Produkte werden

nach neuester Technologie und Einhaltung aller hygienischen Standards verarbeitet und abgepackt. Wir vertreiben Wildfleisch und Spezialitäten, sowohl ausgewählte, kulinarische, konfektionierte Zuschnitte und Zubereitungen als auch selektierte Produkte, die für Gourmets, exklusive Kundengruppen, Fachhändler, Hotels und Restaurants bestimmt sind. Zu unseren Produkten gehören unter anderem Steaks, Braten, Gulasch und Wurst.

ESST MEHR WILD!

Unser Claim ist einfach. Es erfordert jedoch viel Engagement und Arbeit, bis Wildfleisch in den Köpfen der Fleischliebhaber angekommen ist. Wir nutzen jede Gelegenheit, um neue Variationen aufzuzeigen und die Vielfalt von Wildfleisch zu vermitteln.

UNSERE VISION.

Lasst uns eine Welt erschaffen, in der Menschen nur Fleisch essen, das umweltschonend und gesund ist!

UNSERE MISSION.

Wir bieten den Menschen natürliche und innovative Wildfood®-Produkte an, um den Fleischkonsum gesünder zu machen und die Entwicklung im Fleischsektor nachhaltig und marktorientiert positiv voranzutreiben.

“

Wir arbeiten kontinuierlich an einem Produktportfolio, das den hohen Qualitäts- und Serviceansprüchen unserer Kunden entspricht. Wir sind uns ebenso der Verantwortung einer nachhaltigen und Vertrauen schaffenden Entwicklung im Fleischsektor bewusst.“

— PAUL SCHOLTYSSEK, GESCHÄFTSFÜHRER
& STEFAN ASCHEMANN, VERTRIEBSLEITER

VIER VORTEILE VON WILDFLEISCH.

Wildfleisch hat noch nicht die Relevanz wie Rind, Schwein oder Geflügel. In Zeiten des Klimawandels setzen wir uns für eine nachhaltige Qualität ein und weisen darauf hin, dass Wildfleisch sehr gesund ist und eine neutrale, klimafreundliche CO2-Bilanz aufweist. Wildfleisch ist darüber hinaus nachhaltiger als Fleisch aus Massentierhaltung, da Wildtiere in ihrer natürlichen Umgebungen leben und sich von natürlichen Nahrungsquellen

ernähren. Im Gegensatz dazu werden Tiere in Massentierhaltung oft in engen Ställen gehalten und mit künstlichem Futter gefüttert, was eine erhebliche Belastung für die Umwelt darstellt. Wildfleisch kann auch dazu beitragen, die Artenvielfalt und den Erhalt von Ökosystemen zu unterstützen. Jäger und Wildhüter spielen eine wichtige Rolle bei der Erhaltung von Wildtieren und der Bewahrung der natürlichen Lebensräume, in denen sie leben.

1. Umweltschonend – kein CO2 bis zur Fleischverarbeitung:

Freilaufendes Wild wird nicht gefüttert. Es frisst das, was die natürlichen Ressourcen des Waldes hergeben. Die Bio-Zertifizierung ist aufgrund nicht nachvollziehbarer Nahrungsaufnahme rechtlich nicht möglich; tatsächlich ist die Ernährung der Tiere gesünder als durch industrielle Futterquellen.

2. Gesund – kein CO2 bis zur Fleischverarbeitung:

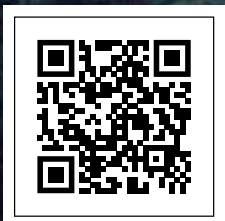
Freilaufendes Wild wird nicht gefüttert. Es frisst das, was die natürlichen Ressourcen des Waldes hergeben. Die Bio-Zertifizierung ist aufgrund nicht nachvollziehbarer Nahrungsaufnahme rechtlich nicht möglich; tatsächlich ist die Ernährung der Tiere gesünder als durch industrielle Futterquellen.

3. Nachhaltig – keine Zucht, keine industriell angelegten Aufzuchtbetriebe:

Eine balancierte Regulierung der Tierbestände im Wald durch Jäger und Jagdverbände.

4. Lecker – Wildfleisch schmeckt gut.

Wildfleisch ist zart, mild bis würzig und nussig im Geschmack und kann sowohl traditionell als auch modern zubereitet werden.



QUALITÄT & TECHNOLOGIE.

Wildfood®-Produkte haben den Vorteil, dass sie universell und vielseitig einsetzbar sind.

Unsere Kunden setzen unsere Produkte im Lebensmitteleinzelhandel, in der Gastronomie und in der Gemeinschaftsverpflegung bereist erfolgreich ein. Dabei spielt die Einhaltung höchster Qualitätsstandards eine besondere Rolle.

Unter anderem werden unsere Produkte mit folgenden Technologien verpackt:

• **Skin-Pack:**

Mit einer Skin-Pack-Schale wird Fleisch lange haltbar gemacht. Die obere Folie umschließt das Produkt vollständig und sorgt für eine geruchsneutrale und saubere Lagerung. Ebenso wird das Austreten von Flüssigkeit verhindert.

• **Flatboard-Skin-Pack:**

Das Flatboard-Skin-Pack hat die gleichen Eigenschaften, wie die Skin-Pack-Schale. Den Unterschied macht die Unterseite, die aus einer beschichteten Papp-Folie besteht. Diese Technologie wird z.B. für Steaks und Bratenstücke eingesetzt.

• **Modified-Atmos-Pack (MAP):**

Das Modified-Atmos-Pack ist eine Verpackung, der ein Stickstoff-Sauerstoff-Gemisch beigefügt wird, um das enthaltene Fleisch haltbar zu machen. Das Produkt behält so seine natürliche Farbe und ist länger stabil und haltbar.

• **Vakuum-Kochbeutel:**

Ein Vakuumbeutel ermöglicht das Erhitzen des Produktes im Beutel. So bleiben alle Geschmacksstoffe im Beutel enthalten und können für das fertige Produkt genutzt werden (z.B. für Saucen, Fonds, etc.).



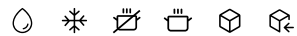
“Der hohe Anspruch unserer Kunden ist uns sehr wichtig und Voraussetzung unserer Arbeit. Wir arbeiten kontinuierlich an einer positiven Entwicklung unseres Qualitätsstandards und auf der Suche nach nachhaltigen und innovativen Technologien.“

— CHRISTINA SCHERTLER, QUALITÄTSMANAGEMENT

UNSERE PRODUKTVARIANTEN.

Wir legen großen Wert auf Vielfalt. Um der komplexen und schnellen Entwicklung des Lebensmittelmarktes gerecht zu werden, nutzen wir unsere Erfahrung und Know-How, um innovative und nachhaltige Produkte zu produzieren. In den Kategorien Hirsch, Reh und Wildschwein haben sich über mehrere Jahre mehrere Produkte bewährt und sind sowohl in der Gastronomie als auch im Einzelhandel international bekannt.

UNSERE WILDFOOD®-BESTSELLER:



Edelgulasch

Unser Gulasch wird aus der Keule und aus der Schulter handgeschnitten. Die Würfel sind ca. 3-4 Zentimeter groß und wiegen zwischen 30-50 Gramm. Diese Größe hat den Vorteil, dass sie nach dem Garen mundgerecht verzehrt werden können und eine optimale Saftigkeit aufweisen.



Steaks

Wildfood®-Steaks sind zum Kurzbraten bestens geeignet. Unsere Steaks werden mit der Hand geschnitten und wiegen je nach Kundenwunsch zwischen 60-120g.



Braten

Wildfood®-Braten sind küchenfertig vorbereitet und können im Ofen oder Bräter zubereitet werden. Die Bratenstücke wiegen zwischen 500-700g und sind im Netz gerollt..

Frisch
 Tiefgekühlt
 Roh
 Gegart
 Skin-Pack
 Vakuum

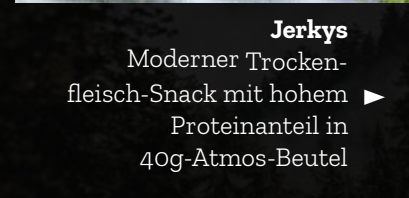


WEITERE PRODUKTKATEGORIEN:



Burger:

◀ Grill-Klassiker als 80-160g-Variante, verpackt à 2-8 Stück



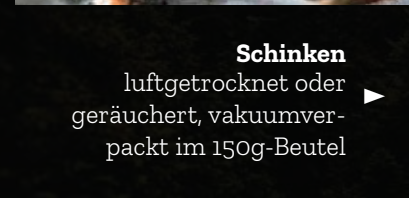
Jerkys

Moderner Trockenfleisch-Snack mit hohem Proteinanteil in 40g-Atmos-Beutel ▶



Kabanossi

◀ Traditioneller Snack im 50g- Atmos-Beutel



Schinken

luftgetrocknet oder geräuchert, vakuumverpackt im 150g-Beutel ▶



Wurstwaren

◀ Leberwurst, Salami, Aufschnitt am Stück oder in Scheiben

CERVUS ELAPHUS

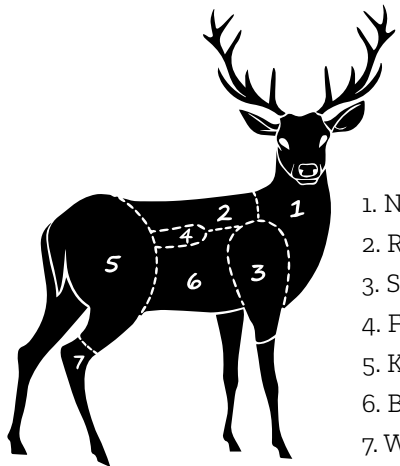
JAGDZEIT

♂ 21.08. - 28.02. ♀ 1.09. - 15.01.

— Hirsch

engl. red deer; franz. cerf rouge; ital. cervo nobile; span. ciervo común

Europäische Rothirsche leben, anders als Rehe, in Rudeln und Gruppen zusammen. Sie leben in Wäldern mit größeren Freiflächen. Rotwild ernährt sich von Gräsern, Kräutern und Waldfrüchten. Die Anzahl der Enden des ausladenden Geweihs, das jedes Jahr im Frühjahr abgeworfen wird und neu wächst, ist kein Altersmerkmal. Brunftzeit ist im September und Oktober, gejagt werden Hirsche von August bis Februar.



1. Nacken/Brust
2. Rücken/Sattel
3. Schulter
4. Filet
5. Keule
6. Bauch/Rippen
7. Wade



★★★★★

WILDFOOD® PRODUKTE.

ESST MEHR WILD!



Burger

Unsere Hirschburger-Patties (80-160g) zeichnen sich durch eine saftige und zarte Konsistenz aus. Die Burger eignen sich besonders zum Grillen, aber auch für außergewöhnliche Anlässe können sie entweder modern (zum Beispiel mit Cranberries und Camembert) oder klassisch (zum Beispiel mit Blattsalat und BBQ-Burgersauce) zubereitet werden.



Steaks

Wildfood®-Hirschsteaks sind aus der Keule oder dem Rücken geschnitten. Diese eignen sich für den Grill oder die Bratpfanne. Unsere Steaks sind 100g schwer und entweder mariniert (zum Beispiel in Kräuterbutter-Marinade) oder nur leicht gesalzen zu kaufen.



Edelgulasch

Unser Wildfood®-Hirschedelgulasch ist aus allen Edelteilen geschnitten (unter anderem aus der Keule, der Schulter, dem Rücken und dem Nacken). Die Würfel sind zwischen 30-50g schwer und eignen sich besonders gut zum Schmoren. Je nach Bedarf kann das Gulasch klassisch im Topf oder auch modern im Wok (zum Beispiel in Curry-Kokos-Sauce) zubereitet werden.



Braten

Hirschbraten ist der Klassiker zur Winterzeit. Die Stücke sind aus der Keule oder aus der Schulter geschnitten und können im Bräter oder Topf zubereitet werden. Die Braten wiegen ca. 600g und sind entweder mariniert, leicht gesalzen oder sous-vide vorgegart in Sauce zu kaufen.

CAPREOLUS CAPREOLUS

JAGDZEIT

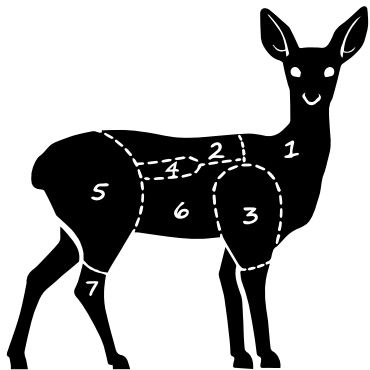
♂ 11.05. - 30.09. ♀ 1.10. - 15.01.

— Reh

engl. roe deer; franz. chevreuil; ital. capriolo; span. corzo.

Rehe sind Einzelgänger oder leben in kleinen Gruppen, im Winter manchmal auch in Verbänden. Sie bevorzugen Lebensräume mit ausreichend Nahrungsvielfalt, welche sie häufig im Wald wiederfinden. Sie können eine Schulterhöhe von 60-90 cm erreichen.

Die Brunftzeit der Rehe ist im Juli und August. Sie werden hauptsächlich von Mai bis Mitte Januar gejagt.



1. Nacken/Brust
2. Rücken/Sattel
3. Schulter
4. Filet
5. Keule
6. Bauch/Rippen
7. Wade



★★★★★

WILDFOOD® PRODUKTE.

ESST MEHR WILD!



Medaillons und Steaks

Unsere Rehmedaillons sind aus der Keule geschnitten. Diese eignen sich für den Grill oder die Bratpfanne. Unsere Medaillons sind ca. 70g schwer und entweder mariniert (zum Beispiel in Kräuterbutter-Marinade) oder nur leicht gesalzen zu kaufen.



Salami

Die Wildfood®-Rehsalami wird schonend zubereitet und luftgetrocknet. Sie ist leicht gewürzt und hat einen besonders milden Geschmack. Sie kann als Snack in Scheiben oder Würfeln serviert werden und eignet sich für Buffets oder Caterings. Die Salami-Stangen haben ein Kaliber von ca. 250g und 5cm ø.



Edelgulasch

Unser Wildfood®-Rehedelgulasch ist aus allen Edelteilen geschnitten (unter anderem aus der Keule, der Schulter, dem Rücken und dem Nacken). Die Würfel sind zwischen 30-50g schwer und eignen sich besonders gut zum Schmoren. Rehulasch kann, ähnlich wie Hirschedelgulasch, mit saisonalen Gewürzen verfeinert werden und wird oft in der Winterzeit



Braten

Rehrbraten findet sich häufig in der gehobenen Küche wieder. Obwohl die Zubereitung nicht schwer ist, handelt es sich um ein sehr exklusives Essen. Die Stücke sind aus der Keule oder aus der Schulter geschnitten und können im Bräter oder Topf zubereitet werden. Die Braten wiegen ca. 500g und sind entweder mariniert, leicht gesalzen oder sous-vide vorgegart in Sauce zu kaufen.

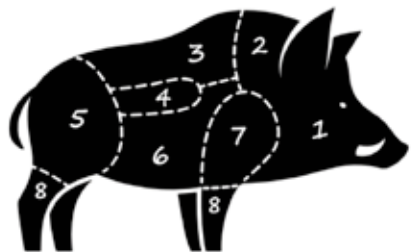
SUS SCROFA

♂ GANZJÄHRIG ♀ GANZJÄHRIG
JAGDZEIT

— **Wildschwein**
engl. wild boar; franz. sanglier; ital. cinghiale; span. jablí.

Schwarzwild lebt in Familienverbänden in Laub- und Mischwäldern. Sie durchwühlen den Boden nach Nahrung und ernähren sich von Wurzeln, Würmern, Schnecken, Pilzen und Feldfrüchten, wie Mais und Kartoffeln.

Wildschweine haben ein schwarz bis graubraunes Fell. Paarungszeit ist von November bis Januar. Ausgewachsene Tiere werden von Juni bis Januar gejagt.



1. Brust/Kopf
2. Nacken/Kamm
3. Rücken
4. Filet
5. Keule
6. Bauch/Rippen
7. Schulter
8. Haxe



★★★★★

WILDFOOD® PRODUKTE.

ESST MEHR WILD!



Bratwurst

Die Wildfood®-Bratwurst ist der Bestseller zur Grillzeit. Verpackt à 5 Stück mit 100g ist sie die beste Abwechslung zur klassischen Schweine-Bratwurst. Sie zeichnet sich durch einen würzigen und kräftigen Geschmack aus.



Salami

Die Wildfood®-Wildschweinsalami wird luftgetrocknet. Sie ist leicht gewürzt und hat einen kräftig authentischen Geschmack. Sie kann als Snack in Scheiben oder Würfel serviert werden und eignet sich für Buffets oder Caterings. Die Salami-Stangen haben ein Kaliber von ca. 250g und 5cm ø.



Leberwurst

Unsere Wildfood®-Leberwurst ist besonders cremig, charakteristisch würzig und in einem 400g-Weckglas abgefüllt. Der Hauptbestandteil der Leberwurst ist Wildschweinfleisch, das schonend gekocht und mit leichten Gewürzen verfeinert wird.



Burger

Unsere Wildschweinburger-Patties zeichnen sich durch eine saftige und zarte Konsistenz aus. Die Burger eignen sich besonders zum Grillen und können am besten mit einer herzhaften BBQ-Sauce, klassischem Gemüse und einem frischen Brioche-Brötchen serviert werden. Sie wiegen je nach Wunsch zwischen 80-160g.

UNSERE PARTNER.

Wildfood®-Produkte werden mit höchster Sorgfalt hergestellt. Aus diesem Grund haben wir uns entschlossen, auf Partner zu setzen, die unserem Anspruch und dem unserer Kunden gerecht werden. Gerne möchten wir zwei Exklusiv-Partner vorstellen, um so einen transparenten Eindruck zur Herkunft unserer Produkte zu ermöglichen.



Janex – Fertigprodukte höchster Qualitätsstufe.

Der von Slawomir Wiesiak und seiner Familie geführte Betrieb ist seit 25 Jahren auf die Herstellung von Fleischwaren und -zubereitungen spezialisiert. Das Angebot umfasst eine große Auswahl an Gulasch-, Steak- und Wurstprodukten. Gleichzeitig bieten sie eine große Vielfalt an Halberzeugnissen für den Foodservice-Bereich. Seit 2021 ist Janex fester Partner für Wildfood®-Produkte und für die Herstellung vieler Produkte aus unserem Portfolio zuständig. Der Betrieb hat alle internationalen Standards auf höchster Qualitätsnorm und verfügt über die neusten Technologien in der Lebensmittel- bzw. Fleischbranche.

„Mit Interfood haben wir einen Partner, der uns mit seiner Expertise und Marktkenntnis hilft, unsere Produkte zu entwickeln und qualitativ dem deutschen Markt anzupassen. Wir freuen uns auf eine langfristige Partnerschaft.“

– **Slawomir Wiesiak, CEO Janex**

„Wir freuen uns, dass wir mit Janex einen Partner haben, der sowohl auf zwischenmenschlicher Ebene, ebenso aus produkttechnischer Sicht, sehr wichtig für uns geworden ist. Wir sind davon überzeugt, dass wir langfristig viele gemeinsame Möglichkeiten haben, das nachhaltige Fleischsegment zu entwickeln.“

– **Paul Scholtyssek, CEO Interfood**



Lonki Food Group – Der Spezialist für das Besondere.

Der in Temse, Belgien ansässige Betrieb spezialisierte sich ursprünglich auf die Herstellung von Kaninchenfleisch und -produkten. Heute konzentriert sich die von Eigentümer Frank de Boeck geführte Lonki Food Group auf ein größeres Portfolio. Unter anderem importieren sie Lammfleisch aus Neuseeland und andere hochwertige Fleischprodukte aus aller Welt. Der Betrieb erfüllt alle internationalen Standards auf höchster Qualitätsnorm und verfügt über die neusten Verpackungsmaschinen.

„Interfood ist ein Unternehmen, das den deutschen Lebensmittelhandel wie kein anderes kennt. Für unser Unternehmen ist Interfood dabei ein sehr wichtiger Partner, mit dem wir ständig und im vollem Vertrauen an neuen Projekten arbeiten. Gemeinsam mit Interfood bauen wir an einer erfolgreichen Zukunft!“

– **Frank de Boeck, CEO Lonki Food Group**

„Mit der Lonki Food Group haben wir einen langfristigen Partner gefunden, der uns sowohl aus Sicht der Produktentwicklung als auch logistisch hervorragend unterstützt. Alle Mitarbeiter verfügen über viel Erfahrung im Bereich Qualitätssicherung und sind ebenso sehr affin für Marktentwicklung.“

– **Stefan Aschemann, Vertriebsleiter Interfood**



WILDBURGER MIT PFIFFERLINGEN.

SAFTIGER FLEISCHGENUSS IM SESAM-BRIOCHE-BUN MIT AVOCADO-CREME.



ZUTATEN:

4 WILDFOOD®-BURGER-PATTIES
(HIRSCH ODER WILDSCHWEIN)
4 PORTIONEN PFIFFERLINGE
4 BRIOCHE BURGERBRÖTCHEN
1 KOPF BLATTSALAT ODER ROMASALAT
WALNÜSSE
ROTE ZWIEBELN
BRAUNER ZUCKER
OLIVENÖL

FÜR DIE AVOCADO-CREME:

1 AVOCADO READY-TO-EAT
SALATKRÄUTER
MEERSALZ
GROBER SCHWARZER PFEFFER
BIO-JOGHURT
2 KNOBLAUCHZEHEN

🕒 VORBEREITUNGSZEIT: 10 MIN 🍳 GARZEIT: 15 MIN

🍴 LEVEL: EINFACH 👤 PORTIONEN: 4 🍷 BRENNWERT: CA. 400 KCAL

🏠 KÜCHE: GUTBÜRGERLICH / MODERN

1. Grillen Sie die Wildfood®-Burgerpatties auf einem heißen Grill oder in einer Pfanne, bis sie vollständig durchgebraten und von beiden Seiten gut gebräunt sind (ca. 4-5 Minuten pro Seite).
2. Braten Sie Pfifferlinge, Walnüsse, Knoblauch und rote Zwiebeln in der Pfanne mit etwas Olivenöl und karamellisieren alles mit dem braunen Zucker.
3. Toasten Sie die Burger-Brötchen auf dem Grill oder in der Pfanne. Geben Sie dabei darauf Acht, dass die Brötchen kross sind, jedoch nicht zu hart werden.
4. Legen Sie ein Salatblatt auf die untere Hälfte des Briochebrötchens.
5. Vermengen Sie die Zutaten für die Avocado-Creme und rühren alles zu einer cremigen Konsistenz.
6. Streichen Sie zwei Esslöffel der Creme auf den Salat.
7. Legen Sie das Burgerpattie darauf und schließen Sie den Burger mit der Oberseite des Briochebrötchens.
8. Servieren Sie den Wildburger heiß und genießen Sie ihn!

TIP! Bei Wildgerichten denkt man oft an die klassischen Rezepte, die durch Traditionen und besonders zu Feiertagen zubereitet werden. Besonders im Sommer passt ein Wildburger mit passenden Zutaten und sorgt für eine moderne und leckere Abwechslung auf dem Grill. GUTEN APPETIT!

WILDFOOD® LAMM.

Hochwertiges Lammfleisch aus Neuseeland ist bekannt für seinen milden Geschmack und seine zarte Fleischstruktur.

Die Lämmer werden in Neuseeland unter idealen Klima-Bedingungen aufgezogen. Das Land ist bekannt für seine unberührte Natur und das reichhaltige Weideland, das für die Grasfütterung der Tiere genutzt wird.

Die Tiere werden auf natürliche Weise aufgezogen und ernähren sich von den reichhaltigen Gräsern und Kräutern der Weide. Neuseeland hat strenge Vorschriften für die Tierhaltung, um sicherzustellen, dass die Tiere unter tiergerechten Bedingungen gehalten werden. Die Lämmer können in ihrer natürlichen Umgebung aufwachsen und werden nicht mit Antibiotika oder Hormonen behandelt. Darüber hinaus hat Neuseeland strenge Umweltgesetze, die sicherstellen, dass das Land nachhaltig genutzt wird.

SCHON GEWUSST, DASS...

Lammfleisch sehr reichhaltig an Vitaminen der B-Gruppe, Eisen, Zink und Niacin ist? Es wird oft in leichten Gerichten und in der Sommerküche eingesetzt. Besonders fettarm sind der Rücken und das Filet.



★★★★★

LAMM PRODUKTE.



Steaks

Wildfood®-Lammsteaks sind aus der Keule oder dem Rücken geschnitten. Diese eignen sich für den Grill oder die Bratpfanne. Unsere Steaks sind ca. 80-100g schwer und können entweder mariniert (zum Beispiel in Kräuterbutter-Marinade) oder nur leicht gesalzen gekauft werden.



Keulenbraten

Unser Wildfood®-Lammkeulenbraten isst man traditionell zu Ostern. Die Stücke sind aus der Keule geschnitten und können im Bräter oder Topf zubereitet werden. Die Braten wiegen ca. 1600g und sind leicht gewürzt (zum Beispiel in Rosmarin-Meersalz-Marinade). Durch den Röhrenknochen bleibt das Fleisch nach dem Garen sehr zart und fällt vom Knochen ab.



Lammfilet

Wildfood®-Lammfilet ist ein sehr mageres Fleisch, das sich schnell zubereiten lässt. Es kann auf verschiedene Arten zubereitet werden, einschließlich Grillen, Braten oder Schmoren. Unsere Filets sind ca. 80-100g schwer und mit 4-5 Stück auf ca. 400g in einer Skin-Schale abgepackt.



Lammrücken

Wildfood®-Lammrücken ist von hellrosa bis dunkelrot gefärbt. Das Fleisch ist besonders zart und saftig, da es wenig Bindegewebe enthält. Lammrücken hat eine feine Marmorierung und ist reich an Nährstoffen wie Protein, Vitamin B12 und Eisen. Unsere Lammrücken sind ca. 160-200g schwer und mit 3-4 Stück auf ca. 400g in einer Skin-Schale abgepackt.



WILDFOOD® IBERICO-SCHWEIN.

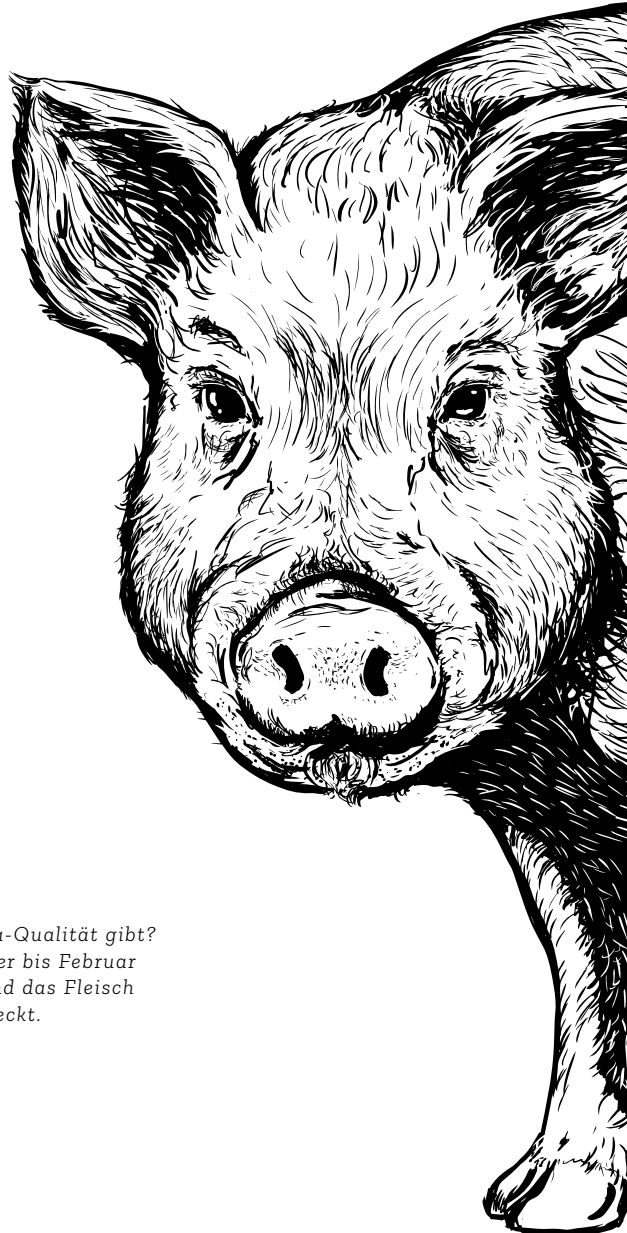
Iberico Schweinefleisch wird oft nachhaltiger angesehen als herkömmliches Schweinefleisch, da die Schweine auf traditionelle Weise gezüchtet und aufgezogen werden.

Eine wichtige Rolle spielt dabei die Fütterung mit Eicheln, die als "Montanera" bezeichnet wird und auf der "Dehesa" stattfindet, einem natürlichen Weideland in Spanien.

Die Dehesa ist ein Ökosystem aus Wäldern, Weiden und landwirtschaftlichen Flächen, das für den Anbau von Eicheln und die Zucht von Iberico-Schweinen genutzt wird. Die Schweine werden während der Montanera-Phase (normalerweise von Oktober bis Februar) auf die Dehesa gebracht, wo sie sich von Eicheln ernähren und sich frei bewegen können. Diese Fütterungsmethode gibt dem Fleisch einen besonderen Geschmack und eine besondere Qualität.

SCHON GEWUSST, DASS...

es Ibéricofleisch im wenigen Monaten als Bellota-Qualität gibt? Das bedeutet, dass die Schweine sich von Oktober bis Februar hauptsächlich von Eicheln ernähren (bellotas) und das Fleisch dadurch besonders aromatisch und nussig schmeckt.



★★★★★

IBERICO-SCHWEIN PRODUKTE.



Lomo

Wildfood®- Iberico Schweinerücken ist ein Stück Fleisch vom Iberico-Schwein, das aus dem oberen Teil des Rückens geschnitten wird. Es ist ein sehr zartes und saftiges Fleisch mit einem intensiven Geschmack und einer feinen Marmorierung. Unsere Schweinerücken sind à ca. 1.000g verpackt und ideal, um Steaks zu schneiden.



Solomillo

Unser Wildfood®-Iberico Schweinefilet ist das zarteste Stück Fleisch vom Schwein und beim Iberico-Schwein ist es aufgrund der besonderen Fütterung und Aufzucht noch aromatischer. Es kann auf verschiedene Arten zubereitet werden, zum Beispiel gebraten, gegrillt oder als Carpaccio serviert. Die Packungen sind ca. 600g schwer.



Secreto

Wildfood®-Iberico Verstecktes Filet ist ein Teilstück aus dem Rücken. Das Secreto hat den höchsten Fettanteil aller Zuschnitte des Ibérico-Schweins und ist besonders aromatisch und für den Grill geeignet. Wir verpacken 2-3 Stück auf ca. 600g.



Butifarra Bratwurst

Unsere Iberico-Bratwürstchen sind hervorragend geeignet für den Grill und die Pfanne. Sie sind grob gekörnt und bestechen durch einen einzigartigen Fleischgeschmack. Sie sind à 5 Stück zu je 100g verpackt.

WILDFOOD® RIND.

Unser Wildfood®Beef kommt aus Kanada. Die Tiere werden getreidegefüttert und bekommen keine Antibiotika, Hormone oder Steroide.

Die höchsten Qualitätsstandards garantieren ein ehrliches, natürliches und einzigartiges Produkt höchster Qualität. Die Rinder wachsen eine Zeit lang im Freien auf Grasland in ganz Westkanada in British Columbia, Alberta, Saskatchewan und Manitoba. Jedes unserer Tiere wird individuell handverlesen und ein Leben lang gepflegt.

Die ersten Angus-Rinder kamen in den 1860er Jahren aus Schottland nach Kanada und dank ihrer überlegenen Genetik, gesunder Umwelt- und Wachstumsbedingungen und Unterstützung durch die Industrie sind kanadische Angus-Rinder die Nummer eins unter den registrierten Rassen in Kanada.

Aufgrund der einzigartigen Marmorierung und des authentischen Geschmacks, hat das Fleisch bereits Gold bei der World Steak Challenge gewonnen.

SCHON GEWUSST, DASS...

beim Rindfleisch grundsätzlich in den Sorten gras- und getreidegefüttert unterschieden wird. Grasgefüttertes Rindfleisch ist magerer, dafür ist getreidegefüttertes Rindfleisch stärker marmoriert und schmeckt kräftiger.



★★★★★ RIND PRODUKTE.



Filet / Tenderloin

Unser Rinderfilet ist das magerste und zarteste Stück aller Cuts und besonders für Steaks geeignet. Der Filetkopf und die Kette können ebenfalls für moderne Rindfleisch- und Grillrezepte verwendet werden. Die Filets wiegen ca. 1,6 kg.



Roastbeef / Striploin

Das Roastbeef hat eine perfekte Marmorierung und einen weißen Fettdeckel. Durch das Fett erhält das Fleisch einen noch intensiveren Geschmack. Die Roastbeefs sind ca. 4-5 kg schwer und können perfekt zu Steaks verarbeitet und zugeschnitten werden.



Entrecote / Rib-Eye

Das Rib-Eye ist ein Stück, das sich beim Rind zwischen Nacken und Roastbeef befindet. Aufgrund seines hohen Anteils an intramuskulärem Fett, und vor allem durch sein hervorstechendes Fettagge (das sogenannte Rib-Eye), erhält es einen exklusiven Geschmack (ca. 3-4 kg schwer).



Steakhüfte / Rump

Die Steakhüfte besteht aus zwei Hauptmuskeln (oft als A- und B-Muskel bezeichnet). Beide Muskel können je nach Verwendung für Steaks oder Braten zugeschnitten und verarbeitet werden. Ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis für Fleischliebhaber (ca. 3 kg schwer).

WILDFOOD® KANINCHEN.

Kaninchenfleisch ist ein zartes und mageres Fleisch, das in vielen Regionen der Welt und oft in der mediterranen Küche verwendet

Die Wildfood®-Kaninchen werden in Belgien und Holland meist in kleinen Familienbetrieben oder Hobbyzuchten aufgezogen. Die Tiere haben in der Regel viel Platz und können sich frei bewegen.

Sie werden mit pflanzlichem Futter gefüttert und haben keinen Kontakt mit Antibiotika oder Hormonen. Die Kaninchenzucht in Belgien und Holland ist traditionell und es gibt viele lokale Rassen, die auf natürliche Weise gezüchtet werden.

Die Tiere werden oft von Hand gefüttert und gepflegt, was dazu beiträgt, dass sie sich wohler fühlen und ein höheres Maß an Tierwohl erfahren. Insgesamt wird in Belgien und Holland viel Wert auf das Wohlergehen der Tiere gelegt und die Aufzucht erfolgt nachhaltig (Initiative Tierwohl).

SCHON GEWUSST, DASS...

Kaninchenfleisch ein sehr gesundes Fleisch ist? Es ist mager, enthält viele Vitamine und ungesättigte Fettsäuren, obwohl es dabei grundsätzlich sehr fettarm ist und besonders gut in leichten Gerichten verwendet werden kann. Im rohen Zustand ähnelt er sehr dem Hähnchenfleisch.



★★★★★

KANINCHEN PRODUKTE.



Keulen

Wildfood®-Kaninchenkeulen sind für den Backofen geeignet. Unsere Kaninchenkeulen (mit Knochen) sind ca. 250-300g schwer und können entweder mediterran gewürzt oder naturell gekauft werden. Sie sind à 2 Stück in einer Atmos- oder Alumiumschale (für den Backofen geeignet) verpackt.



Rückenfilet

Wildfood®-Kaninchenrückenfilet sind ca. 80-100g schwer und eignen sich für Pfanne und Grill. Sie sind à 4 Stück pro Beutel verpackt. Die Ware ist ideal für die schnelle Küche und fix und fertig zum Garen.



Rollbraten

Unser Wildfood®-Kaninchenrollbraten ist aus dem Rücken geschnitten und mit mediterranen Gewürzen gefüllt. Die Rollbraten sind fix und fertig für den Backofen und in einer Aluschale verpackt à 500g.



Schultern

Wildfood®-Kaninchenschultern sind für den Backofen und zum Schmoren geeignet. Unsere Kaninchenschultern (mit Knochen) sind ca. 110-130g schwer und können entweder mediterran gewürzt oder naturell gekauft werden. Sie sind à 4 Stück verpackt.

MARKETING. SOCIAL MEDIA. SCHLUSSWORT.

Finden Sie uns auf Instagram und Facebook.

Wir sind auch im Social Media zu finden und posten regelmäßig unsere Innovationen und Neuigkeiten. Schaut gerne vorbei und sendet uns ein „Gefällt mir“ oder einen Kommentar zu unseren Produkten.

 [WWW.INSTAGRAM.COM/WILDFOODGROUP](https://www.instagram.com/wildfoodgroup)

 [WWW.FACEBOOK.COM/WILDFOODGROUP](https://www.facebook.com/wildfoodgroup)

Dieses Jahr sind wir auf der Anuga in Köln vertreten. Vereinbaren Sie gerne ein Treffen mit uns wir laden Sie herzlich zu unseren Partner und zu einem konstruktiven Gespräch ein. Wir freuen uns, Sie zu sehen!

*Treffen Sie uns auf
der Anuga in Köln –
7.-11.10.2023*



ESST MEHR WILD!

Wir möchten uns für Ihr Interesse an unseren Produkten bedanken und hoffen, dass auch Sie unser Fleisch testen und probieren möchten. Werden Sie gerne Teil unserer Philosophie, indem Sie mehr Wert auf hochwertige und nachhaltige Fleischprodukte legen. Wir versuchen, uns kontinuierlich dem Markt anzupassen und die besten Cuts,

Innovationen und Trends zu präsentieren. Sollten Sie Wünsche und Anregungen haben, freuen wir uns jederzeit auf freundliche und konstruktive Kritik.

**WIR WÜNSCHEN VIEL SPASS MIT
UNSEREN WILDFOOD®-PRODUKTEN!
GUTEN APPETIT!**



ZUFRIEDENE KUNDEN:



WORK WITH US!

VERTRIEB@INTER-FOOD.DE

MARKETING@INTER-FOOD.DE

WWW.INTER-FOOD.DE/PARTNER

FIRMENSITZ:

VON-COELS STRASSE 405

D-52080 AACHEN

SERVICEBÜRO:

BRACKELER HELLWEG 186

D-44309 DORTMUND

0231-989498-01

WILD FOOD HANDMADE © ALL RIGHTS RESERVED

