

...fangfrisch!



Lachsforellen & Saiblinge

Spezialität:
Filets von
Lachsforellen



Teichanlage in
Niedermirsberg

Fische aus eigener Teichanlage



Lust auf gesundes Wildbret und fangfrische Forellen?

Peter Stumpf
Karlsbader Straße 14
91320 Ebermannstadt

Festnetz: 0 91 94 - 79 60 00
Mobil: 01 73 - 2 31 25 32
Fax: 0 91 94 - 79 60 01
mail: peter.stumpf@t-online.de

US-t-ID-NR.: DE 269234797

Rufen Sie mich an: 0173-2312532

Wild aus der Fränkischen Schweiz



Wildkauf ist
Vertrauenssache!
... daher Wild
direkt vom
Jäger.



Jagdrevier Niedermirsberg

Wild aus heimischer Umgebung

... fachgerecht!

Wildfleisch wird immer beliebter. Der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland steigt kontinuierlich an.

Wer Wildbret ohne Reue genießen will, muss sich darauf verlassen können, dass bei der Gewinnung und Verarbeitung grundlegende Hygieneregeln eingehalten worden sind.

Ich garantiere die Einhaltung aller wildhygienischen Vorschriften.



Aus der
Decke
schlagen im
Abbalraum

Kein billiges Gammelwildbret aus dem Ausland, sondern Wildbret aus der Fränkischen Schweiz.

Mehrtägige Wildbretreifung in der LANDIG Profi-Wildkühlung garantiert höchste Wildbretqualität.

Professionelles Zerwirken und Vakuumverpackung mit LAVA Profi Vakuumiergerät (Haltbarkeit bis 9 Monate). Haushaltsgerechte Portionen von Schulter – Keule (alles teilentbeint) und Rücken (auf Lachs Brett).

... wildhygienisch einwandfrei!



Mit großer Sorgfalt und Akribie wird das Wildbret fachgerecht zerwirkt. Unter Zerwirken verstehen wir das Zerlegen in küchenfertige Portionen.

Wir lösen die Knochen aus, schärfen Flechsen und Häute ab und sorgen dafür, dass jeder Braten auch gelingt. Anschließend wird der Braten vakuiert und etikettiert.



Zerwirken, Vakumieren und Etikettieren

Haushalts-
gerechte
teilent-
beinte
Portionen



Der Genuss von gesundem Wildbret hat nur Vorteile:

- Wildbret ist ein aus der Natur gewonnenes, unverfälschtes Lebensmittel.
- Es ist fettarm, reich an Mineralstoffen (Kalium, Phosphor, Eisen, Kupfer, Zink) und reich an Vitamin B
- Da Wild nur natürliche Äsung aufnimmt, ist es absolut frei von Medikamenten und Hormonen.
- Der Cholesterinspiegel bleibt nach dem Verzehr von Wildfleisch niedrig.
- Das Wild wird in seiner natürlichen Umgebung erlegt. Transport- und Schlachtstress bleibt den Tieren erspart.
- Eine naturnähere und artgerechtere Erzeugungsweise von Fleisch ist nicht denkbar!

Verkaufs-
raum in
Ebermann-
stadt



Köche schwören auf mein Wildfleisch