



**100%**

**natürlich**

Bestes Wildfleisch von Josef Maier





## Auch ohne Siegel biologisch

Nachhaltigkeit auf jeder Speisekarte

Der Aufwuchs der Tiere ist das einzige, was wir bei unseren Wildfleischprodukten nicht nachverfolgen können und das ist genau das, was Wild so einzigartig macht.

Reh, Hirsch und Wildschwein wachsen ohne Zutun und entsprechende Dokumentation des Menschen in freier Wildbahn auf. Diese ausbleibende Dokumentation ist der einzige Grund, warum Wildfleisch kein Bio-Siegel erhalten kann. Alle anderen Kriterien von biologischem Fleisch werden von Wildfleisch (über-)erfüllt, denn es ist garantiert natürliches Fleisch in seiner ursprünglichsten und reinsten Form und bietet hinsichtlich Haltung, Fütterung, Transport und Schlachtung keinerlei Kritikpunkte.


## Genuss mit gutem Gewissen

Das natürliche Leben in Freiheit, stressfreies Wachstum und eine abwechslungsreiche Ernährung machen Wildfleisch zu etwas ganz Besonderem: zart, gesund und nachhaltig!

Mehr Natur geht nicht in einer Welt, die auf Zucht und Massentierhaltung setzt. Unsere Produkte sind bestes Wildfleisch ohne Zusatz von Kraftfutter und Wachstumsförderern.



## Bestes Wildfleisch einfach gut

	kcal je 100g	Eiweiß je 100g (in g)	Fett je 100g (in g)
	104	21,1	2,10
	109	20,6	2,85
	110	19,7	3,38
	122	18,4	5,30
	147	17,1	8,80



## Was Wildfleisch so besonders macht

- + hoher Gehalt an Aminosäuren
- + geringer Fettanteil
- + cholesterinarm
- + reich an Mineralstoffen (Calcium, Phosphor, Eisen)
- + reich an Vitaminen (B-Gruppe)
- + niedriger Bindegewebsanteil (dadurch sehr verträglich und leicht verdaulich)
- + weniger Kalorien und bestens geeignet für die Diätküche





**Josef Maier GmbH & Co. KG**  
Leonhard-Oberhäußer-Str. 6  
86825 Bad Wörishofen

Tel +49 (0)8247 9600-0  
Fax +49 (0)8247 9600-69  
[info@josef-maier.com](mailto:info@josef-maier.com)