

FEINES WILDBRET AUS DEM BAYERISCHEN STAATSWALD



NEU IM ANGEBOT:

Küchenfertig portionierte Wildspezialitäten

VERKAUF:

Schauen Sie bei uns vorbei – Es lohnt sich:

ÖFFNUNGSZEITEN:

Donnerstag 13 – 17 Uhr

Forstbetrieb Heigenbrücken

Lindenallee 31, 63869 Heigenbrücken

Tel 06020 97995-0

APPETIT AUF WAS WILDES?

Wie wäre es mit einem feinen Reh-, Hirsch- oder Wildschweinbraten bei der nächsten Familienfeier, als Sonntagsbraten oder gegrilltem Wild beim Gartenfest? Diese Wünsche können Sie sich erfüllen.

Wir bieten Ihnen Wildbret in küchenfertigen Portionen an. Die Qualität unseres Wildbrets wird Sie überzeugen. Es stammt garantiert aus dem Staatswald des Forstbetriebs Heigenbrücken. Dort lebte das Wild in freier Natur, konnte sich frei bewegen und ernährte sich abwechslungsreich von heimischen Gräsern und Kräutern – ein wesentlicher Grund für den guten Geschmack und die naturbelassene Qualität des Fleisches.

Tierschutzgerecht erlegt kommt das Wild an den Forstbetrieb und wird nach gesetzlichen Vorgaben und strengen Wildbrethygiene-Richtlinien der Bayerischen Staatsforsten verarbeitet. Als unser Kunde können Sie sicher sein, ein absolut hochwertiges und sehr gesundes Lebensmittel aus der Region zu kaufen. Wildbret ist reich an Mineralstoffen, enthält sehr wenig Fett und ist cholesterinarm. Wegen seiner speziellen Eiweißzusammensetzung ist es besonders wohlschmeckend und leicht verdaulich.