

Preisliste Damhirschfleisch

Das Fleisch ist portioniert, vakuumiert und beschriftet	Preis CHF
Damhirsch-Entrecôte (Rücken ausgelöst)	78.00 / kg
Damhirsch-Geschnetzeltes (pro Pack ca. 500 gr)	40.00 / kg
Hamburger vom Damhirsch	28.00 / kg
Landjäger vom Damhirsch	8.50 / 2 Paar
Saucisson / Bauernwurst gekocht	8.50 / Stk.

Allfällige Preisanpassungen können jederzeit vorgenommen werden.

Haltbarkeit & Tipps

Das Fleisch

Damhirschfleisch ist im Vergleich zu anderen Fleischarten besonders kalorien- und fettarm. Das Fleisch ist aufgrund der kurzen Fasern sehr zart und eignet sich für verschiedenen Zubereitungsarten. Das Fleisch ist eine wertvolle Eisenquelle und wird daher auch sehr gerne in der Diätküche eingesetzt.

Der Nährwertgehalt:

Eiweiss = 23 %

Fett = ca. 2 % im Fleisch

Natrium = 70 mg

Kalium = 360 mg

Eisen = 2,9 mg

Vitamin B2 = 0,2 mg

kcal = 110 - 120 / kj = 460 - 500

Einfrieren:

Nicht alles Wild wird frisch verbraucht. Das Einfrieren bekommt ihm bestens, weil es das Fleisch ein wenig mürber macht. Da Wildbret fettarm ist, kann es bis zu 9-12 Monaten im Kälteschlaf bei minus18 °C gelagert werden.

Auftauen:

Wildfleisch wird im Kühlschrank oder bei Zimmertemperatur aufgetaut. Im Kühlschrank kann es bis zu zwei Tage dauern bei Zimmertemperatur zwölf Stunden. Achten Sie darauf, dass das abtropfende Wasser nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommt und giessen Sie es weg.

Aufgetautes Fleisch muss rasch verbraucht und darf keinesfalls ein zweites Mal eingefroren werden.