

Exklusive Damwild-Preisliste

Frisches Damhirschfleisch — Portioniert, vakuumiert & beschriftet

Produktbezeichnung	Preis (CHF)	Einheit
Damhirsch-Entrecôte (Rücken komplett ausgelöst)	78.00	pro kg
Trockenfleisch am Stück vom Damhirsch	98.00	pro kg
Damhirsch-Geschnetzeltes (fein geschnitten, ca. 500g/Pack)	42.00	pro kg
Ragout vom Damhirsch (küchenfertig vorbereitet)	35.00	pro kg
Hamburger vom Damhirsch (saftig & würzig)	28.00	pro kg
Saucisson / Bauernwurst (traditionell gekocht)	9.00	pro Stk.
Landjäger vom Damhirsch (herzhaft geräuchert)	8.50	2 Paar
Dauerwurst vom Damhirsch (ab Dezember 2026)	9.00	pro Stk.

* Allfällige Preisanpassungen können jederzeit vorgenommen werden.

 Nährwerte & Fitness-Facts <i>Besonders kalorien- und fettarm, reich an wertvollem Eisen und extrem zart dank extra kurzer Fleischfasern.</i> • Eiweiss / Proteine: 23 % • Fettanteil (im Fleisch): ca. 2 % • Eisen: 2.9 mg • Kalium: 360 mg • Natrium: 70 mg • Vitamin B2: 0.2 mg • Brennwert: 110-120 kcal / 460-500 kJ	 Haltbarkeit & Küchen-Hacks Optimales Einfrieren: Macht das Wildbret noch mürber. Bei -18 °C problemlos 9–12 Monate im Kälteschlaf haltbar. Schonendes Auftauen: Im Kühlschrank (bis zu 2 Tage) oder bei Raumtemperatur (ca. 12 Std.). Fleischsaft weggiessen. Nach dem Auftauen direkt verarbeiten und nicht wieder einfrieren.
---	--

Jetzt direkt bestellen oder reservieren auf unserm Onlineshop:

www.scheuners-biohof.ch/onlineshop