DIE WILD(E) LINIE DER FLEISCHHAUEREI OZLBERGER

WWW.OZLBERGER.COM

ING. OTHMAR OZLBGERGER

GESCHÄFTSFÜHRER OZLBERGER GMBH

WILDFLEISCH AUS DER REGION

QUALITATIV HOCHWERTIGES FLEISCH DIREKT AUS DEM WALD. LOKAL ERLEGT, VERARBEITET UND VERMARKTET.

100% NATÜRLICHES HOCH- & NIEDERWILD

Wir sind ein Unternehmen das in 6. Generation als Fleischhauerei betrieben wird. War es ursprünglich noch eine Landwirtschaft, wurde es später zu einer Fleischhauerei mit Schwerpunkt Viehhandel. Heute positionieren wir uns als KMU mit eigener Schlachtung und legen unseren Schwerpunkt auf die Produktion von innovativen Produkten für Großküchen.

Die Naturverbundenheit und Freude am Jagen wurde von einer Generation an die Nächste weitergegeben.
So ist auch Hr. Ozlberger jun. ein passionierter Jäger.

www.ozlberger.com

WILD FLEISCH

NICHTS BEGLEITET DIE MENSCHEN SO LANGE WIE DIE LUST AUF JAGEN. WILDFLEISCH IST EIN NATÜRLICHES LEBENSMITTEL, DAS VIELE VORZÜGE IN SICH VEREINT:

Es stammt von Tieren, die sich im jahreszeitlichen Zyklus ernähren, die der natürlichen Auslese unterworfen sind, die noch über alle natürlichen Instinkte verfügen und stressfrei und ungebunden leben.

WILDFLEISCH IN DER ERNÄHRUNG

Reichtum an Mineralstoffen, Spurenelementen sowie der hohe Anteil an ungesättigten Fettsäuren und Omega-3-Fettsäuren machen das Wildfleisch zu einem gesunden Nahrungsmittel.

UNTERSCHIEDE IM AROMA

Das Aroma verschiedener Wildtiere vermag Aufschluss über das jahreszeitliche Nahrungsspektrum zu geben. Es lässt erahnen, in welcher Jahreszeit das Wild erlegt wurde. Rehfleisch ist im Mai feinwürzig aufgrund der über Wochen geästen frischen Kräuter und Blumen. Im Sommer führen junge Blätter, Hafer und Weizen im Wechsel mit Klee zu einem arttypischen kräftigen Fleischaroma.

Ob sich das Wildschwein, das sich zu 90 % vegetarisch ernährt, am Rapsacker oder von Getreide ernährt hat, oder den Waldboden nach Baumfrüchten durchwühlt hat, macht einen wesentlichen Unterschied im Aroma.

Auch bei tiefgekühltem Wildfleisch bleibt das spezielle Aroma erhalten. Beim Würzen gilt es, dies mit zu berücksichtigen.

REH

100% NATÜRLICHES SCHALENWILD

REHRÜCKEN ausgelöst Abb.	0008900
REHRÜCKEN mit Knochen	0008901
REHSCHLÖGL ausgelöst	0008902
REHSCHLÖGL m.Knochen (ohne Hüftkn.)	0008903
REHSCHLÖGL m.Knochen wie gewachs.	0008904
REHSCHULTER/HALS ausgelöst	0008905
REHRAGOUT handgeschnitten	0008906
FASCHIERTES vom Reh	0008907
REHLEBER	0008908
REHBEUSCHL	0008909

HIRSCH

100% NATÜRLICHES HOCHWILD

HIRSCHRÜCKEN ausgelöst	0009200
HIRSCHFILET	0009201
HIRSCH Kaiserteil	0009202
HIRSCHSCHLÖGL ausgel. (ohne Stelze)	0009203
HIRSCH SCHULTER/HALS ausgelöst	0009204
HIRSCHRAGOUT Schulter/Hals handg. Abb.	0009205
FASCHIERTES vom Hirsch	0009206
HIRSCHSCHNITZEL kalibriert	0009207
HIRSCHLEBER	0009208
HIRSCHBEUSCHL	0009209

WILDSCHWEIN

100% NATÜRLICHES HOCHWILD

WILDSCHWEINRÜCKEN ausgelöst	0009220
WILDSCHWEINSCHOPF ausgelöst	0009221
WILDSCHWEINSCHLÖGL ausgelöst Abb.	0009222
WILDSCHWEINROLLBRATEN	0009223
WILDSCHWEINGULASCH geschnitten	0009224

REHRAGOUT
handgeschnitten

REHSCHULTER
ausgelöst

REHRÜCKEN
mit Knochen

REHSCHLÖGL
ausgelöst

HIRSCH HALS
ausgelöst

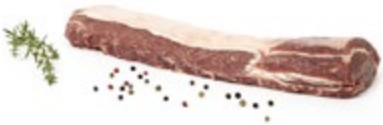
HIRSCH SCHULTER
ausgelöst

HIRSCHFILET

HIRSCH SCHLÖGL
ausgelöst

WILDSCHWEIN SCHLÖGL
ausgelöst

WILDSCHWEIN SCHOPF
ausgelöst



WILDSCHWEIN RÜCKEN
ausgelöst

WILDKNOCHEN
geschnitten

HASE

100% NATÜRLICHES NIEDERWILD

HASE im Ganzen mit Balg	0009100
HASE im Ganzen ohne Balg	0009101
HASENKEULE mit Knochen	0009102
HASE VORDERES Sch./Hals mit Knochen	0009103
HASENRÜCKEN mit Knochen	0009105

FASAN UND ENTE

100% NATÜRLICHES NIEDERWILD

FASAN im Federkleid	0009110
FASAN gerupft im Ganzen	0009111
FASAN ohne Haut im Ganzen	0009112
FASANENBRUST ohne Haut im Ganzen	0009113
FASANENKEULE mit Knochen	0009114
WILDENTE gerupft im Ganzen	0009018
ENTENBRUST mit Haut	0009019

HALBFERTIG

100% AUS EIGENER PRODUKTION

FASANENROULADE i. Wirsingblatt à 180g	0009109
HIRSCHROULADE à 200g	0009240
WILDROULADE i. Wirsingblatt à 180g Abb.	0009241
BURGERPATTIES „WILDSTYLE“ à 160g	0009242
WILDKNOCHEN geschnitten	0009243
WILDJUS	0009244

FLEISCHHAUEREI OZLBERGER GMBH

4081 HARTKIRCHEN
KIRCHENPLATZ 13
+43 7273 6362
OFFICE@OZLBERGER.COM

WWW.OZLBERGER.COM