

---

# Dansk fritlevende vildt



KLOSTERHEDENS **V**ILDT



KRONVILDT



RÅVILDT



DÅVILDT

## Dansk vildt i særklasse

Klosterhedens Vildt er specialiseret i dansk fritlevende vildt – og ikke mindst kronvildt fra den jyske hede – en delikatesse med både smag og kvalitet i særklasse.

Vildtet lever et ustresset og frit liv i områder med store nåleskove og hedeområder. Her lever dyrene af naturens spisekammer og har stor bevægelsesfrihed. Netop den naturlige føde og levevis gør vildtet til en enestående bæredygtig fødevarer, der i enhver form bevarer sin eksklusive smag.

Alt vildt fra Klosterhedens Vildt er fritlevende jagtskudt vildt. Vildtet leveres af Naturstyrelsen, godser og private lokale jægere.

## Sæt vildt på menuen

Vildtets kvalitet og uendelige muligheder for tilberedning gør det oplagt at begejstre dine gæster med vildt på menukortet.

Vildt fra Klosterhedens Vildt er fritlevende jagtskudt vildt. Fersk vildt på menukortet er derfor et must for mange professionelle kokke i vildtsæsonen.

Der er gråænder i september – og frem til midten af december. Krondyr, dådyr, rådyr og fasaner kan leveres i større mængder fra slutningen af oktober til starten af februar. Sommerbukken er i sæson fra midt i maj til midten af juli.

Vil du begejstre dine gæster med vildt udenfor jagtsæsonen leverer vi gerne – hele året - af sæsonens vildt på frost.



VILDSVIN



FUGLEVILDT



VILDT GODT

## Vilde udskæringer

Fritlevende vildt er mere mørt end du forventer – i alle udskæringer. Derfor tilbyder vi et alsidigt udvalg af udskæringer, med en variation, der frister vores kunder til at udforske de mange muligheder der er for at skabe nye retter med vildt.

Fileter, hele rygge, køller og bove har vi naturligvis. Men er du på jagt efter noget nyt – og spiller tiden en rolle – er der mange andre udskæringer at vælge imellem. Overvej f.eks. krondyr inderlår, coulotte, tykstegsfilet, nakkefilet, hakkekød, lever eller hjerte. Og har du særlige ønsker om udskæring hører vi i øvrigt gerne fra dig.

## Vilde specialiteter

Vi har et alsidigt udvalg af pølser og røgvarer – til en nordisk tapas, lækre forretter, buffet, frokostretter, natmad mm.

Prøv f.eks. vores røget fasanbryst, rådyrkølle med skaft, krondyrkølle eller vildsvinfilet, fasan salami, krondyr salami, krondyr brunchpølser og ikke mindst Vilde griller med ramsløg, produceret helt uden tilsætningsstoffer, laktose- og glutenfri.

## Kød af dyr der har levet det vilde liv

Det vilde liv sætter sig i kødet. Det ligger i vildtets natur at bevæge sig over store arealer og netop den konstante bevægelse skaber den enestående kvalitet og mørhed i kødet. Mørhed stimulerer smagen og derfor er smagsnuancerne langt mere raffinerede – som i smagen af et virkelig godt glas vin.

Dyrevelfærden spiller også ind på den gode smag – hos os er der ingen transport af levende dyr – da dyrene skydes på jagt i skoven.

Fritlevende vildt er ikke økologisk, men er neutralt i økologiregnskabet.

## Kontakt

Kontakt os for yderligere information, priser og bestilling.  
Se mere på [www.klosterhedensvildt.dk](http://www.klosterhedensvildt.dk) – klik på "til kokken"

Tilmeld dig vores nyhedsbrev hvis du vil modtage aktuelle nyheder og tilbud 4-6 gange om året.

Salgskonsulent Tom Larsen  
[tom@klosterhedens-vildt.dk](mailto:tom@klosterhedens-vildt.dk)  
Tel. 40471091

Salgskonsulent Ole Mathiesen  
[ole@klosterhedens-vildt.dk](mailto:ole@klosterhedens-vildt.dk)  
Tel. 40401355

