

Nutria-Fleisch

Natürlich. Regional. Verantwortungsbewusst.

Nutria-Fleisch stammt von frei lebenden Nutrias – einer ursprünglich nicht heimischen Art, die sich stark an Fluss- und Gewässerlandschaften angepasst hat.

Unsere niederländischen Nachbarn bezeichnen sie auch als „*Waterkanin*“.

Die regionale und kontrollierte Nutzung verbindet kulinarische Qualität mit aktivem Natur- und Gewässerschutz.

Als Wildfleisch ist **Nutria-Fleisch** mager, nährstoffreich und frei von industrieller Verarbeitung.

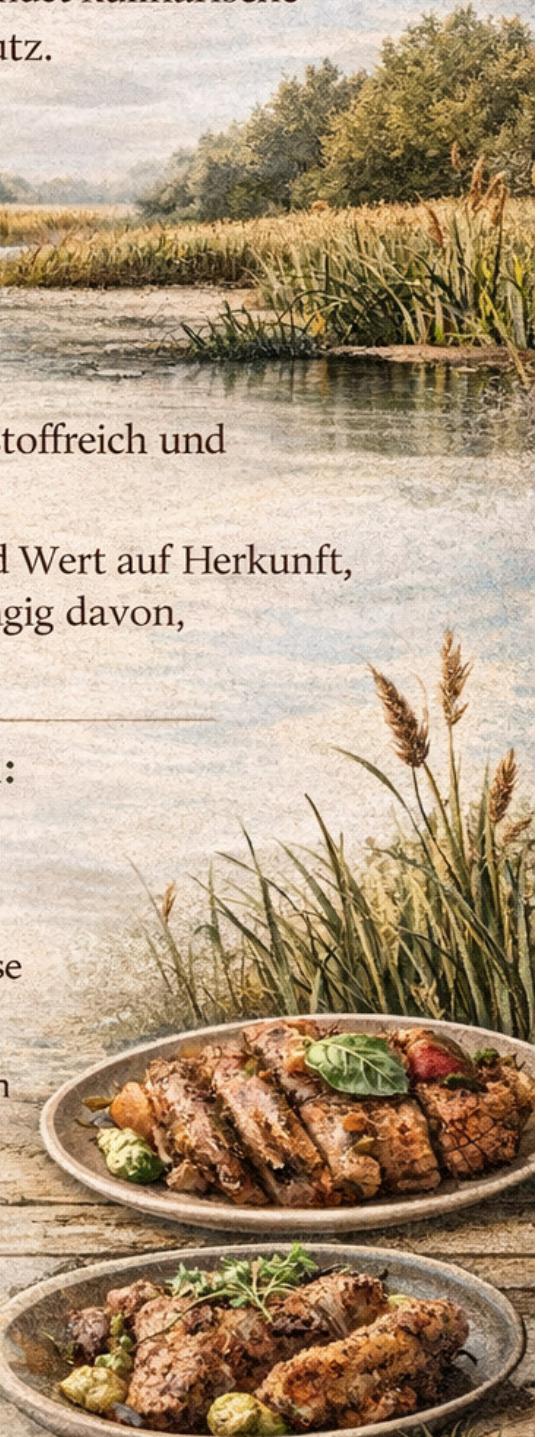
Es richtet sich an Gäste, die bewusst genießen und Wert auf Herkunft, Transparenz und Nachhaltigkeit legen – unabhängig davon, ob sie regelmäßig Fleisch essen oder nicht.

» Ernährungsphysiologische Eigenschaften:

- 💧 Omega-3-Fettsäuren
- 💊 Eisen, Zink und Selen
- 🇧️ B-Vitamine für Energie- und Stoffwechselprozesse
- ⌚ lange Sättigung bei guter Bekömmlichkeit
- 🌿 frei von Antibiotika, Hormonen und Zusatzstoffen
- 🚫 natürlich cholesterinfrei*

* im Rahmen natürlicher Wildfleischzusammensetzung

Die feine Faserstruktur macht das Fleisch leicht verdaulich und angenehm mild im Geschmack - vergleichbar mit Kaninchen oder jungem Wild.



Genuss, der schützt

Nutrias sind eine invasive Art,
die Ufer und Deiche schädigen.



Nachhaltige Bejagung hilft,
Population & unsere Gewässer zu bewahren.

- 🌿 Natürlich & nachhaltig
- 💧 Regionales Wildfleisch aus der Jagd
- ❤️ Reich an Eiweiß und Omega-3-Fettsäuren
- 🌐 Feiner, milder Geschmack

Die feine Faserstruktur macht das Fleisch
leicht verdaulich und angenehm mild
im Geschmack – vergleichbar mit Kaninchen
oder jungem Wild.



*Probieren Sie saftiges Nutria-Fleisch –
leckerer Wildgenuss aus der Region!*



- 🍴 Steak & Ragout
- 🍔 Burger & Gulasch