

Wildzeit

Erstklassige Wildspezialitäten – einmalig im Geschmack – und vieles mehr!



IGRO
GROßMARKT

Im Überblick

Wildschwein
- 04 / 05 -

Hirsch
- 06 -

Reh
- 07 -

Gans und Ente
- 08 -

weitere Fleischsorten
- 09 -

Beilagen
- 10 / 11 -

Aromenvielfalt
- 12 / 13 -

Wein
- 14 / 15 -



Für Fleisch, das Qualität und Genuss vereint.

Seit über 100 Jahren steht der Name igro für erstklassige Fleischprodukte, die den hohen Anforderungen der Gastronomie und Hotellerie gerecht werden. Mit einer erlesenen Auswahl an hochwertigen Spezialitäten bieten wir Ihnen Produkte, auf die sich Profis in der Küche verlassen können.

Unsere Leidenschaft gilt nicht nur dem Produkt, sondern auch dem persönlichen Service: Wir beraten Sie individuell, finden gemeinsam die passenden Lösungen für Ihre Küche und unterstützen Sie bei der Auswahl aus unserem vielfältigen Sortiment. Ob besondere Cuts, spezielle Reifung oder maßgeschneiderte Mengen – wir setzen Ihre Wünsche um.

Interessiert an hochwertigen Fleischprodukten oder weiteren Informationen zu unserem Sortiment?
Wir stehen Ihnen beratend zur Seite!

Telefon: +49 (0) 4931 – 9491 - 10

E-Mail: verkauf@igro-schmidt.de

Wir freuen uns darauf, Sie persönlich zu unterstützen – mit Kompetenz, Erfahrung und einem echten Gespür für Qualität.

Wildschweinfleisch

Natürlich, aromatisch und
ideal für die bewusste Küche



Wildbratwurst

Stück 100 g | Packung 5 Stück |
Karton 16 Packungen
Artikel 9496390
aus 100 % Wildfleisch



Wildschweinfilet

Stück 100g+ | Karton 12-20 kg
Artikel 9496680 ([Bitte vorbestellen](#))
Spanien, ca. 4-5 per Beutel



Wildschweinrollbraten

Stück 1,2 kg | Karton 12-20 kg
Artikel 9496370 ([Bitte vorbestellen](#))
Europa, die Schulter ohne Knochen, ohne
Wade, wird sauber zugeputzt und in ein
Bratennetz gezogen,
einzeln vacuumiert



Mit seinem kräftigen, unverwechselbar aromatischen Geschmack und einem deutlich geringeren Fettgehalt als Hauschwein bietet Wildschweinfleisch eine magerere, nährstoffreiche und zugleich geschmacklich intensive Alternative. Es ist reich an hochwertigem Eiweiß, Mineralstoffen und Spurenelementen – ein Genuss, der nicht nur den Gaumen, sondern auch das Wohlbefinden anspricht.

Das Geheimnis seines besonderen Aromas liegt im natürlichen Lebensraum: Wildschweine ernähren sich in heimischen Wäldern von Eicheln, Wurzeln, Kräutern und Beeren – ganz ohne

Mastfutter oder künstliche Zusätze. Das macht ihr Fleisch nachhaltig, ursprünglich und gesund.

Wildschwein ist ganzjährig erhältlich, seine Hauptsaison erstreckt sich jedoch von Juli bis Ende Januar – perfekt für herzhaftes Braten, würzige Ragouts oder feine Medaillons, die den unverfälschten Geschmack der Natur auf den Teller bringen. Ob festliches Wintergericht oder rustikale Sommerküche vom Grill: Diese Delikatesse lässt sich vielseitig zubereiten und begeistert anspruchsvolle Feinschmecker ebenso wie bewusste Genießer.



Wildschweinkeule mit Knochen

Stück ca. 4-7 kg | Karton 15-20 kg
Artikel 9496660 ([Bitte vorbestellen](#))
Europa



Wildschweinkeule ohne Knochen

Stück ca. 2-4 kg | Karton 15-20 kg
Artikel 9496670
Europa



Wildschweinrücken mit Knochen

Stück ca. 4-6 kg | Karton 12-20 kg
Artikel 9496690 ([Bitte vorbestellen](#))
Spanien, mit Knochen, 8-12 Rippen



Wildschweinrücken ohne Knochen

Stück ca. 4-6 kg | Karton 12-20 kg
Artikel 9496650 ([Bitte vorbestellen](#))
Spanien



**Hirschedelgulasch**

Beutel 2,5 kg | Karton 4 Beutel

Artikel 9496640

Europa

Hirschedelgulasch aus der Schulter ohne Wade und Nacken geschnitten

**Hirschkeule**

Stück ca. 6-10 kg | Karton 12-20 kg

Artikel 9496600 | Artikel 9496580

Europa

Artikel 9496600 = mit Knochen

Artikel 9496580 = ohne Knochen, mit Wade

Europa

**Damhirschrücken**

Stück ca. 1 kg | Karton 15 kg

Artikel 9496540 ([Bitte vorbestellen](#))

Europa, ohne Knochen

**Hirschrücken**

Stück ca. 1-1,7 kg | Karton 12 kg

Artikel 9496570 ([Bitte vorbestellen](#))

Europa, ohne Nacken, mit Silberhaut ausgelöst aus einem 11 Rippenrücken ohne Hüfte, in einem Stück, entfettet, einzeln vacuumiert

**Hirschkeule 4er-Schnitt +**

Stück ca. 0,6-2,5 kg | Karton 10 kg

Artikel 9496610

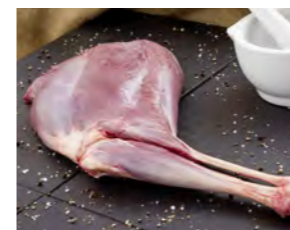
Neuseeland, mit Silberhaut, nur per Karton, gefarmte geschlachtete Ware

**Hirschkalbsrücken**

Stück ca. 3-6 kg | Karton 15 kg

Artikel 9496230 ([Bitte vorbestellen](#))

Europa, mit Knochen

**Rehkeule mit Knochen**

Stück ca. 2 kg | Karton 18-20 kg

Artikel 9496510 ([Bitte vorbestellen](#))

Europa

**Rehkeule ohne Knochen**

Stück ca. 2 kg | Karton 18-20 kg

Artikel 9496550

Europa

**Reh-Edelgulasch**

Beutel 2,5 kg | Karton 4 x 2,5 kg

Artikel 9496560

Europa, handgeschnitten, aus der Schulter, ohne Wade und ohne Nacken



Hirsch und Reh

Edler Wildgenuss für festliche Momente

Reh und Hirsch gehören zu den edelsten Fleischsorten der Wildküche: Reh überzeugt mit zarter, feiner Note, während Hirsch kräftig und vollmundig im Geschmack ist.

Beide bieten eine gesunde, fettarme Alternative und harmonieren ideal mit saisonalen

Beilagen. Ob als Braten, Ragout oder Medailon – Reh und Hirsch bringen den besonderen Geschmack des Waldes auf den Teller und eignen sich perfekt für festliche Gerichte.



Gans und Ente

Festtagsklassiker mit voller Raffinesse

Gänse- und Entenfleisch gelten als besondere Delikatessen, die gerade in der festlichen Jahreszeit für ein unvergessliches Genußerlebnis sorgen.

Mit ihrem unverwechselbar saftigen, aromatischen Fleisch und der krossen Haut sind sie ideale Hauptgerichte, die Tradition und Genuss vereinen. Ob klassisch serviert mit Rotkohl, Knödeln und einer

kräftigen Sauce oder raffiniert gewürzt mit Orangen und winterlichen Gewürzen – Gans und Ente bieten zahlreiche Zubereitungsmöglichkeiten, die das Beste aus ihrem vollen Geschmack herausholen. Diese hochwertigen Fleischsorten stehen für Qualität, Festlichkeit und eine kulinarische Auszeit, die Familie und Freunde an einem Tisch vereint.



Gänsebrust

Stück 800 g | Karton 14,40 kg
Artikel 9496870
Polen, Gänsebrust, mit Haut und Knochen



Gänsekeule

Stück 1 kg | Karton 16 kg
Artikel 9496890
Polen, Gänsekeule, mit Haut und Knochen



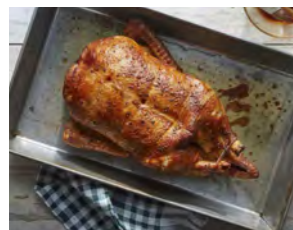
Hafermastgans

Stück 4,2 kg | Karton 3 Stück
Artikel 9496810
Polen, bratfertig



Barbarie Entenkeule

Stück 300-400 g | Karton ca. 5 kg
Artikel 9496220
Europa, mit Haut, 2er vacuumiert



Grillente

Stück 2-2,3 kg | Karton ca. 12 kg
Artikel 9496160
Ungarn, ohne Hals und ohne Innereien



Barbarie Entenbrust

Stück 300-400 g | Karton ca. 5 kg
Artikel 9444490
Frankreich, mit Haut, ohne Knochen, 2er vacuumiert



Kaninchenkeule

Stück 225-275 g | Karton 5 kg
Artikel 9496490 (Bitte vorbestellen)
in Lagen



Kaninchen Rollbraten

Stück 2 kg | Karton 10 kg
Artikel 9496480 (Bitte vorbestellen)
Ungarn



Känguru Loinfilet

Karton 10 kg
Artikel 9496740
Australien



Fasan

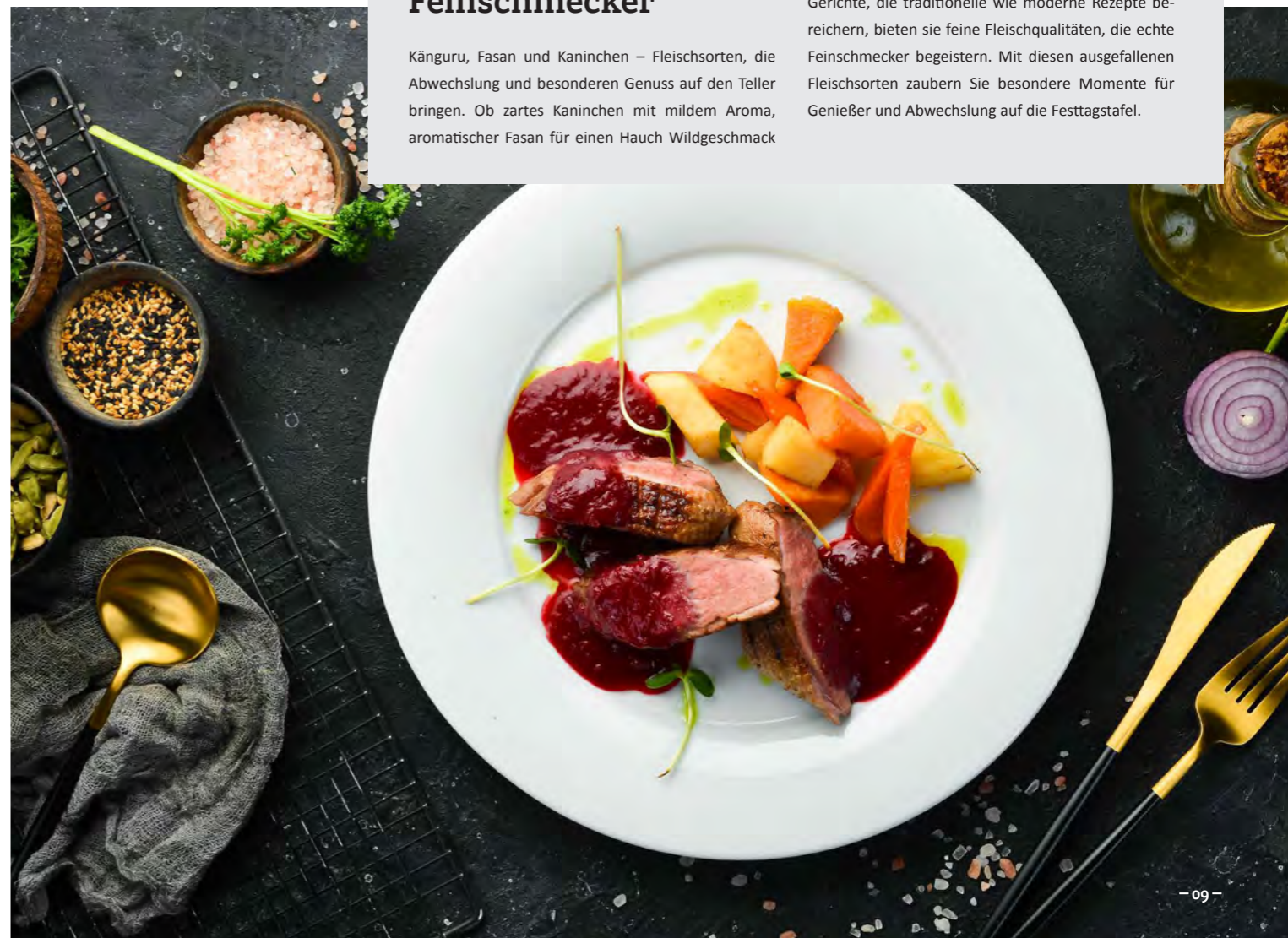
Stück 0,9-1 kg | Karton 10 Stück
Artikel 9496710 (Bitte vorbestellen)
Großbritannien, geschossen, bratfertig



Exquisite Fleischspezialitäten für Feinschmecker

Känguru, Fasan und Kaninchen – Fleischsorten, die Abwechslung und besonderen Genuss auf den Teller bringen. Ob zartes Kaninchen mit mildem Aroma, aromatischer Fasan für einen Hauch Wildgeschmack

oder das mager-würzige Kängurufleisch als exotische Delikatesse – jede dieser Spezialitäten überzeugt durch ihre eigene, einzigartige Note. Ideal für kreative Gerichte, die traditionelle wie moderne Rezepte bereichern, bieten sie feine Fleischqualitäten, die echte Feinschmecker begeistern. Mit diesen ausgefallenen Fleischsorten zaubern Sie besondere Momente für Genießer und Abwechslung auf die Festtagstafel.





Die perfekte Beilage
Zartes Wild, festliche Ente oder aromatische Gans – mit unseren Kartoffelklößen wird's vollendet köstlich.



Kartoffel-Klöße
Stück 75 g | Beutel 2,5 kg | Karton 10 kg
Artikel 9449740
küchenfertig gewürzt, lecker & locker



Schwäbisch Spätzle
Karton 10 kg
Artikel 0320210
Frischeinudeln, trocken



Serviettenknödel
20 Stück | Karton 5 kg
Artikel 0918013 (**Bitte vorbestellen**)
Hügli



Semmelknödel
Stück 35 g | Beutel 2,5 kg | Karton 10 kg
Artikel 9449760 (**Bitte vorbestellen**)
Küchenfertig gewürzte Knödel im attraktiven Mini-Format - nach bayrischem Hausrezept



Herzgin Kartoffeln
Stück ca. 18 g | Beutel 2,5 kg | Karton 5 kg
Artikel 9449600
Zarte Kartoffelröschen für den Gourmet. Aussen kross und innen zart. Aus frischem Kartoffelpüree und feinen Gewürzen hergestellt. Schnell zuzubereiten.



Rosenkohl
Beutel 2,5 kg | Karton 4 Beutel
Artikel 9442090
25-30 mm



Krokett Zapfen
Stück ca. 16 g | Beutel 2,5 kg | Karton 5 kg
Artikel 9449300 (**Bitte vorbestellen**)
knusprige Kartoffelzapfen mit zartem Kern. Aus frischem Kartoffelpüree und feinen Gewürzen hergestellt. Ein festlicher Genuss. Schnell zuzubereiten.



Unser Sortiment umfasst eine große Auswahl an weiteren Beilagen. Sprechen Sie uns gerne an.



Rotkohl
Beutel 2,5 kg | Karton 10 kg
Artikel 9446450
Apfel-Rotkohl mit 20% Apfelstücken, tiefgekühlt



Rotkohl
Beutel 2,5 kg
Artikel 9650590 (**Bitte vorbestellen**)
Frikoni



Maronis
Beutel 1 kg | Karton 5 kg
Artikel 9496780
Esskastanien





Unser Sortiment umfasst eine große Auswahl an weiteren Gewürzen. Sprechen Sie uns gerne an.



Gänse-/Enten-Knuspri

Dose 950 g | Karton 6 Dosen

Artikel 3700290

geschmacklich intensiv nach Beifuß und Majoran, mit angenehmer Pfeffernote. Ideal zum Braten, Kurzbraten und Konfieren, auch für Ragouts und Kartoffelgerichte.

Zimt

Dose 420 g | Karton 6 Dosen

Artikel 3700590

handverlesen, süßlich-aromatisch, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: Ideal zum Mitkochen in der süßen und würzigen Küche



Ubena Wacholderbeeren

Dose 350 g | Karton 4 Dosen

Artikel 3792390

GV-Streudose



Wild Klassik, Gewürzzubereitung

Dose 480 g | Karton 6 Dosen

Artikel 3700300

geschmacklich intensiv nach Majoran und Thymian, mit feiner Wacholdernote. Ideal zum Marinieren und Würzen von Wild und Wildgeflügel, für kräftige Schmorgerichte



Lorbeerblätter

Beutel 150 g | Karton 6 Beutel

Artikel 3716140



Thymian

Beutel 300 g | Karton 6 Beutel

Artikel 3792510

gerebelt



Fuchs Nelken

Packung 500 g | Karton 5 Packungen

Artikel 3717190

Ob Schmorgerichte, dunkle Saucen, deftige Suppen, würzige Marinaden, Weihnachtsgebäck oder Punsch: Nelken veredeln mit ihrem warmen, aromatischen und blumigen Duft viele Gerichte und bringen eine süßliche Würze auf den Teller.



Jus zu Wildgeflügel

Dose 1,5 kg

Artikel 4218127

Hügli



Wild Consommé

Flasche 1 l | Karton 4 Flaschen

Artikel 4218155 (Bitte vorbestellen)

Hügli



Jus zu Wild Odpz

Dose 1,5 kg

Artikel 4218125

Hügli

Frucht trifft Wild - ein perfektes Duo.



Preiselbeeren, Cranberries oder auch zarte Rosinen sind weit mehr als nur eine hübsche Garnitur – sie sind der geschmackliche Gegenpol zu kräftigem Wild, aromatischer Ente oder festlicher Gans. Ihre feine Süße und dezente Säure heben das herzhaft Aroma des Fleisches hervor und bringen eine angenehme Frische ins Gericht.

Ob als klassische Preiselbeerbeilage, fruchtige Cranberry-Sauce oder in Rotkohl mit Rosinen – diese Zutaten verleihen jedem Festmahl eine besondere Note und sorgen für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis. So wird aus einem guten Braten ein kulinarisches Highlight, das alle Sinne anspricht.



Cuisine Noblesse Wild-Preiselbeeren

Eimer 2,5 kg

Artikel 1183140



Cranberries

Beutel 1 kg | Karton 10 Beutel

Artikel 0623260

leicht gezuckert



Rosinen (Sultaninen)

Beutel 1 kg | Karton 10 Beutel

Artikel 0623100

getrocknet

Ihr perfekter Weinbegleiter - wir beraten Sie gerne!



Dornfelder Rotwein

Flasche 0,75 l | Karton 6 Flaschen
Artikel 3144100

2022 QbA Pfalz, halbtrocken, 12% vol Erzeugerabfüllung. Vier Jahreszeiten Winzer eG. Typisches Kirscharoma, angenehm und würzig und sehr ausgewogen in der leichten Süße und Säure. Angenehm duftig für einen Rotwein, Anklänge von Himbeere, Brombeere und Süßkirschen. Rotweine mit Restsüße, sauber und handwerklich gut gemacht, sind nur sehr schwer zu finden.



Rotwein Bardolino Classico

Flasche 0,75 l | Karton 6 Flaschen
Artikel 8131790

Lamberti DOC, Italien

Unser Sortiment umfasst eine große Auswahl an weiteren Weinen. Sprechen Sie uns gerne an.



Vier Jahreszeiten Merlot

Flasche 0,75 l | Karton 6 Flaschen
Artikel 3147580

Erzeugerabfüllung. Ein trockener Rotwein vom besten deutsche Erzeuger 2014, besonders auch zum dunklen Fleisch geeignet



Bickensohler Mysterious RedCuvée

Flasche 0,75 l | Karton 6 Flaschen
Artikel 3147480

16 QbA Baden Rotwein trocken Charakteristik
Im Duft sehr würzig nach Brombeere, schwarzer Johannisbeere und leichten Röstaromen. Speiseempfehlung: Wild und kräftigen Fleischgerichten, ideal auch zu Käse.
Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.



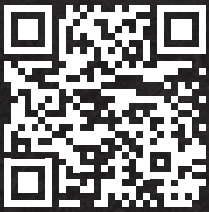
Belle Fleur Cabernet Sauvignon

Flasche 0,25 l | Karton 12 Flaschen
Artikel 3144630

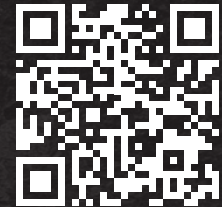
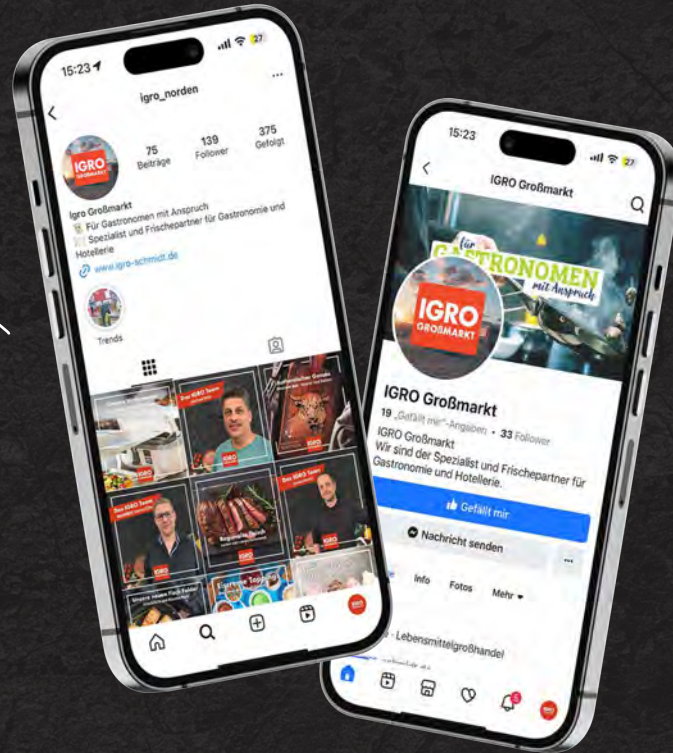
2022 franz. Rotwein trocken, 12,5% vol. kräftiges Kirscharoma, feine Würze, weich am Gaumen etwas Pfeffergeschmack mit samtiger Textur

Bleiben Sie dran!

Folgen Sie uns auf Social Media für exklusive Einblicke, News und Produkte!



Folgen Sie uns auf Instagram!



Folgen Sie uns auf Facebook!

Vielfalt, Service und Beratung



Stöbern Sie in unserem Webshop oder besuchen Sie uns im igro Großmarkt. Unsere fachkundige Beratung ist immer für Sie da - damit Sie genau das finden, was zu Ihnen passt.

IGRO
GROßMARKT

igro-Schmidt GmbH & Co. KG
Stellmacherstraße 19
26506 Norden-Leegemoor

Tel.: +49 (0) 4931 – 9491 -10 | Fax: - 92

Mail: verkauf@igro-schmidt.de

www.igro24.de