



**NATIVUS**

Natürlich aus der Natur



# *Natürlich aus der Natur*



Unsere Liebe und unser Respekt für die Natur haben uns dazu veranlasst, dafür zu sorgen, dass jeder durch unsere hochwertigen Produkte die Möglichkeit hat, die Werte und den einzigartigen Geschmack der wunderbaren Tierwelt unseres Landes zu erleben.





# Erfahren Sie mehr über uns

Wir glauben, dass nichts Erhabener schaffen kann als Mutter Natur, wir perfektionieren diese Kreationen nur. Mit unseren hochwertigen Wildfleischprodukten bieten wir unseren Kunden die Möglichkeit, die Werte und den einzigartigen Geschmack der wunderbaren Wildtiere unseres Landes kennen zu lernen. Entdecken und genießen Sie die Wildfleischprodukte von Nativus!







## Der Hintergrund

Naturverbundenheit, Respekt und Liebe zur Natur stehen für unser Familienunternehmen seit jeher im Mittelpunkt: Seit Jahrzehnten sind wir in der Forstwirtschaft, der Wildbewirtschaftung, der Jagd und der damit untrennbar verbundenen Gastronomie tätig.





**NATIVUS**  
Naturally from Nature



—● 2020. 08. 27.

Aufbauend auf den Erfahrungen, die wir bei unseren Aktivitäten gesammelt haben, haben wir am 27. August 2020 unsere Nativus Fleischverarbeitungsbetrieb für Wildfleisch auf die nächste Stufe gebracht.





# Unsere Philosophie

*„Natürlich aus der Natur“*

Unser Motto spiegelt getreu unser Ziel wider, dafür zu sorgen, dass Wildfleisch – als eine der gesündesten Fleischsorten – in Aussehen, inneren Werten und Nährwert erhalten bleibt, frei von Zusatzstoffen, unter Einhaltung strengster Normen und von hoher Qualität, damit es in die Regale der Geschäfte und von dort auf Ihren Tisch kommt.



KONTROLLIERTE  
QUALITÄT



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



OHNE  
KÜNSTLICHE  
GESCHMACKSVERSTÄRKER



OHNE  
KÜNSTLICHE  
FARBSTOFFE



SOJAFREI



OHNE MILCHEIWEISS







## Unsere Mission

Unser Ziel ist es, den Verzehr von Wildfleisch zu fördern und dessen Menge und Qualität zu steigern.

Mit unseren Premiumprodukten möchten wir beweisen, dass Wildfleisch eine gesunde, schmackhafte, vielseitige und erschwingliche Wahl mit hervorragendem Nährwert und gastronomischem Wert ist, und unser Sous Vide Angebot ermöglicht es jedem, in nur wenigen Minuten perfekte Qualitätsgerichte zu kreieren – für alltägliche Mahlzeiten oder besondere Anlässe.



# Preise und Anerkennungen



**NATIVUS**  
Natürlich aus der Natur



## Landwirtschaftliche Investition des Jahres - 2020

Unser Fleischverarbeitungsbetrieb für Wildfleisch wurde bei den Portfolio's Agricultural Awards 2020 als „Landwirtschaftliche Investition des Jahres“ ausgezeichnet.



## Ersten Platz des Großen Preises im Bereich Lebensmittelindustrie ausgezeichnet - 2021

Unser Produkt Sous Vide Damwildkeule wurde auf der 80. Nationalen Ausstellung für Landwirtschaft und Ernährung (OMÉK) 2021, im Rahmen der Weltjagdausstellung, mit dem ersten Platz des Großen Preises im Bereich Lebensmittelindustrie ausgezeichnet.



OMÉK díjas termék

A magyar föld legjava





# Preise und Anerkennungen

Hirschsalami scharf



Hirschsalami edelsüß



Hirschsalami mit Paprikagewürz



Hirschsalami mit Pfeffer



Sous Vide Damwildkeule mit Kirschsauce von Újfehértó



Beim „GREAT TASTE 2023“, dem sogenannten „Oscar des Essens“, wurden fünf Wildfleischprodukte ausgezeichnet.

Im Frühjahr haben wir am internationalen Lebensmittelverkostungswettbewerb Great Taste Award 2023 teilgenommen.

Im August erhielten wir die Nachricht, dass 5 unserer Produkte ausgezeichnet wurden, wovon unser Produkt Hirschsalami scharf die Höchstzahl von 3 Sternen erhielt. Die Hirschsalami edelsüß und die Hirschsalami mit Paprikagewürz wurden mit 2 Sternen ausgezeichnet. Die Hirschsalami mit Pfeffer und Sous Vide Damwildkeule mit Kirschsauce von Újfehértó wurde mit 1 Stern ausgezeichnet.





# Unsere Produkte



**Fertige Produkte:  
geräuchert, gepökelt;  
Sous Vide;  
Wildfleischprodukte  
geräuchert, gekocht**



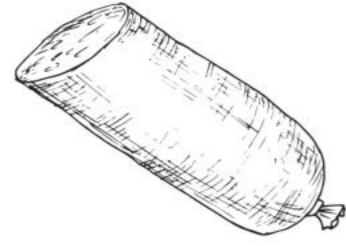
**Vorgekühlte,  
gefrorene  
Wildfleischprodukte**



**Geschossenes,  
gefrorenes Geflügel**







# Geräucherte, gepökelte Wildfleischprodukte



Salami



Trockene Würste



Snack-Würste



Schinken





# Hirschsalamis edelsüß

*Geräuchertes Produkt,  
das durch Trockenpökeln hergestellt wird.*



## Verpackungseinheiten:

**GESCHNITTEN – 80 g**

Unter Schutzatmosphäre verpackt  
9 Stücke/Karton



EAN: 5996619001246

**STANGE – 375 g**

In Cellophan-Verpackung  
10 Stücke/Karton



EAN: 5996619001475







# Hirschsalami mit Paprikagewürz

*Geräuchertes Produkt,  
das durch Trockenpökeln hergestellt wird.*



## Verpackungseinheiten:

**GESCHNITTEN – 80 g**

Unter Schutzatmosphäre verpackt  
9 Stücke/Karton



EAN: 59966190012531

**STANGE – 375 g**

In Cellophan-Verpackung  
10 Stücke/Karton



EAN: 5996619001499





# Hirschsalammi scharf

*Geräuchertes Produkt,  
das durch Trockenpökeln hergestellt wird.*



## Verpackungseinheiten:

**GESCHNITTEN – 80 g**

Unter Schutzatmosphäre verpackt  
9 Stücke/Karton



EAN: 5996619001260

**STANGE – 375 g**

In Cellophan-Verpackung  
10 Stücke/Karton



EAN: 5996619001512







# Hirschsalamimi mit Pfeffer

*Geräuchertes Produkt,  
das durch Trockenpökeln hergestellt wird.*



## Verpackungseinheiten:

**GESCHNITTEN – 80 g**

Unter Schutzatmosphäre verpackt  
9 Stücke/Karton



EAN: 5996619001277

**STANGE – 375 g**

In Cellophan-Verpackung  
10 Stücke/Karton



EAN: 5996619001536



# Luftgetrocknete Hirschsalami edelsüß

*In natürlichem, verdaulichem Schweinedarm. Geräuchertes Produkt, das durch Trockenpökeln hergestellt wird.*



## Verpackungseinheiten:

**GESCHNITTEN – 80 g**  
Unter Schutzatmosphäre verpackt



EAN: 5996619001444

**STANGE – 220 g**  
In Cellophan-Verpackung



EAN: 5996619001413



# Luftgetrocknete Hirschsalami mit Paprikagewürz

*In natürlichem, verdaulichem Schweinedarm. Geräuchertes Produkt, das durch Trockenpökeln hergestellt wird.*



## Verpackungseinheiten:

**GESCHNITTEN – 80 g**  
Unter Schutzatmosphäre verpackt



EAN: 59966190014511

**STANGE – 220 g**  
In Cellophan-Verpackung



EAN: 5996619001420



# Luftgetrocknete Hirschsalami scharf

*In natürlichem, verdaulichem Schweinedarm. Geräuchertes Produkt, das durch Trockenpökeln hergestellt wird.*



## Verpackungseinheiten:

**GESCHNITTEN – 80 g**  
Unter Schutzatmosphäre verpackt



EAN: 5996619001468

**STANGE – 220 g**  
In Cellophan-Verpackung



EAN: 5996619001437



# Snack-Wurst aus Hirschfleisch edelsüß

*In natürlichem, verdaulichem Schweinedarm. Geräuchertes Produkt, das durch Trockenpökeln hergestellt wird.*



Verpackungseinheit:



**STANGE – 130 g**

Unter Schutzatmosphäre verpackt

EAN: 5996619001383



# Snack-Wurst aus Hirschfleisch mit Paprikagewürz

*In natürlichem, verdaulichem Schweinedarm. Geräuchertes Produkt, das durch Trockenpökeln hergestellt wird.*



Verpackungseinheit:



**STANGE – 130 g**

Unter Schutzatmosphäre verpackt

EAN: 5996619001390



# Snack-Wurst aus Hirschfleisch scharf

*In natural digestible pork intestines  
Smoked, matured meat product*



Verpackungseinheit:



**STANGE – 130 g**

Unter Schutzatmosphäre verpackt

EAN: 5996619001406



# Schinken aus Hirschkeule

*Geräuchertes Produkt,  
das durch Trockenpökeln hergestellt wird.*



Verpackungseinheit:



**GESCHNITTEN – 80 g**

Unter Schutzatmosphäre verpackt  
5 Stücke/Karton

EAN: 5996619001284

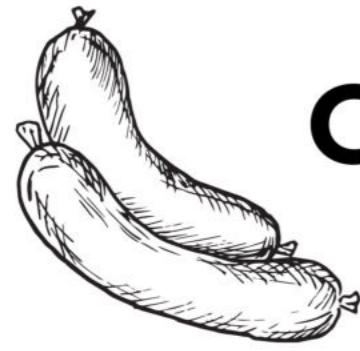


# Geräuchert, gereift Wildfleischprodukte mit Rindertalg

Ohne Schweinefleisch 

- **Damhirsch-Delikatsalami**
- **Damhirschsalami mit Steinpilz**
- **Damhirschsalami mit Trüffeln**
- **Angus-Rindfleischsalami**
- **Rehschinken (ganz, geräuchert, gereift)**
- **Damhirschschenken (ganz, geräuchert, gereift)**





# Geräucherte, gepökelte Wildfleischprodukte



Wurst-Paare

Grillwürste

Aufschnittsorten

Würstchen



# Wurst-Paar aus Hirschfleisch edelsüß

Wurst-Paar aus Hirschfleisch edelsüß in Schweinedarm



Verpackungseinheit:



250 g

Unter Schutzatmosphäre verpackt

EAN: 5996619001338



# Wurst-Paar aus Hirschfleisch scharf

*Wurst-Paar aus Hirschfleisch scharf in Schweinedarm*



Verpackungseinheit:



250 g

Unter Schutzatmosphäre verpackt

EAN: 5996619001352



# Bayerische Bratwurst aus Hirschfleisch

*In natürlichem, verdaulichem Schafsdarm*



Verpackungseinheit:



200 g

Unter Schutzatmosphäre verpackt

EAN: 5996619001307



# Bratwurst aus Hirschfleisch scharf

*In natürlichem, verdaulichem Schafsdarm*



Verpackungseinheit:



200 g

Unter Schutzatmosphäre verpackt

EAN: 5996619001314



# Ungarische Bratwurst aus Hirschfleisch

*In natürlichem, verdaulichem Schafsdarm*



Verpackungseinheit:



200 g

Unter Schutzatmosphäre verpackt

EAN: 5996619001321



# Aufschnittsorten

*Turista Aufschnitt aus Hirschfleisch*



Verpackungseinheit:



**GESCHNITTEN – 100 g**

Unter Schutzatmosphäre verpackt

**EAN: 5996619001376**



# Würstchen

## Würstchen aus Hirnfleisch



## Verpackungseinheit:

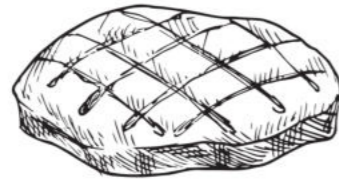


200 G

Unter Schutzatmosphäre verpackt

EAN: 15996619001291





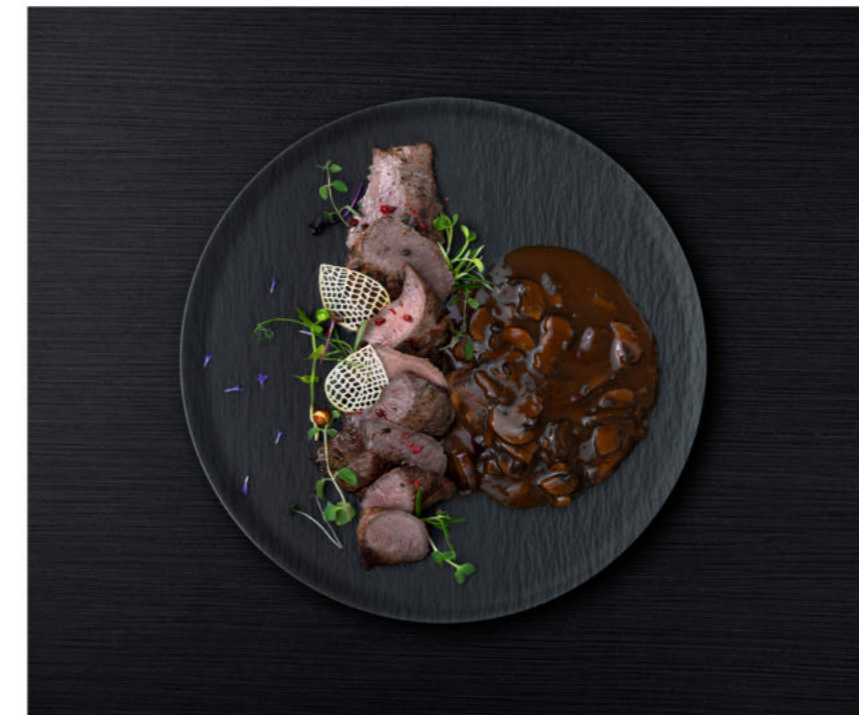
# Sous Vide Wildfleischprodukte



Sous Vide Damwildkeule



Sous Vide Rotwildkeule



Sous Vide Rehwildkeule



# Sous Vide Damwildkeule mit Kirschsauce von Újfehértó



Verpackungseinheit:  
*200 g Fleisch + 100 ml Sauce – 6 Stücke/Karton*

EAN: 5996619001178



# Sous Vide Damwildkeule mit Waldpilzsauce



Verpackungseinheit:  
*200 g Fleisch + 100 ml Sauce – 6 Stücke/Karton*

EAN: 5996619001185



# Sous Vide Damwildkeule mit Apfelmus mit Feige

*Neues Produkt*



Verpackungseinheit:  
**200 g Fleisch + 100 ml Sauce – 6 Stücke/Karton**

EAN: 5996619002984



# Sous Vide Rotwildkeule mit Kirschsauce von Újfehértó



Verpackungseinheit:  
*200 g Fleisch + 100 ml Sauce – 6 Stücke/Karton*

EAN: 5996619001192



# Sous Vide Rotwildkeule mit Waldpilzsauce

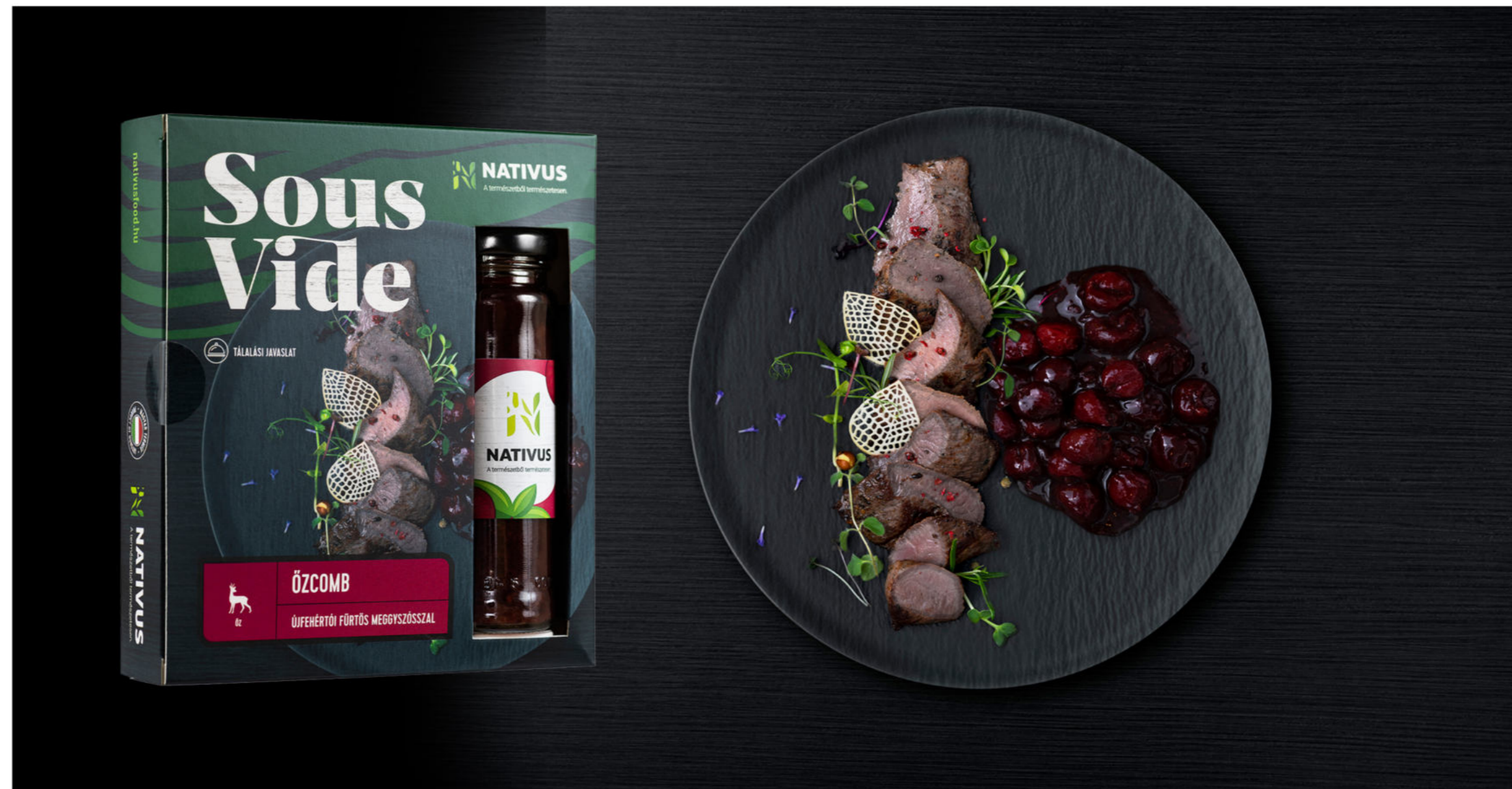


Verpackungseinheit:  
*200 g Fleisch + 100 ml Sauce – 6 Stücke/Karton*

EAN: 5996619001208



# Sous Vide Rehwildkeule mit Kirschsauce von Újfehértó



Verpackungseinheit:  
*200 g Fleisch + 100 ml Sauce – 6 Stücke/Karton*

EAN: 5996619001215



# Sous Vide Rehwildkeule mit Waldpilzsauce



Verpackungseinheit:  
*200 g Fleisch + 100 ml Sauce – 6 Stücke/Karton*

EAN: 5996619001222





# Vorgekühlte Wildfleischprodukte



Premium Hackfleisch



Grillprodukte



Steakfleisch



Hirsch-Burger Frikadelle





# Premium-Hirschhackfleisch

Verpackungseinheit:



**550 g – 8 Stücke/Karton**

Ausgeglichenes Gewicht  
Vorgekühlt, in SKIN-Verpackung

**EAN: 5996619002021**



# Premium-Rehwildhackfleisch

Verpackungseinheit:



**550 g – 8 Stücke/Karton**

Ausgeglichenes Gewicht  
Vorgekühlt, in SKIN-Verpackung

**EAN: 5996619002038**



# Pikante BBQ Hirschkeulenscheiben



Verpackungseinheit:



**5 Stücke/Karton (3 kg/Karton)**

Gemessenes Gewicht  
Vorgekühlt, in SKIN-Verpackung

**EAN:** under listing



# Ungarische BBQ Hirschkeulenscheiben



Verpackungseinheit:



**8 Stücke/Karton (3 kg/Karton)**

Gemessenes Gewicht  
Vorgekühlt, in SKIN-Verpackung

**EAN:** unter Auflistung



# Rehwildkeule im Ganzen

Verpackungseinheit:



**8 Stücke/Karton (3 kg/Karton)**

Gemessenes Gewicht  
Vorgekühlt, in SKIN-Verpackung

**EAN:** unter Auflistung



# Hirschkeulensteak

Verpackungseinheit:



**8 Stücke/Karton (3 kg/Karton)**

Gemessenes Gewicht  
Vorgekühlt, in SKIN-Verpackung

**EAN:** unter Auflistung



# Hirsch-Burger Frikadelle

Verpackungseinheit:



**2 x 150 g – 8 Stücke/Karton**

Ausgeglichenes Gewicht  
Vorgekühlt, in SKIN-Verpackung

**EAN: 5996619001161**

- Vorgekühlt, gewürzt, vakuumverpackt
- Tiefgefroren, gewürzt, vakuumverpackt





# Gefrorenes Wildfleisch & Rindfleisch & Kleinwild- und Geflügelprodukte



Rotwild



Damhirsch



Rehwild



Angus-Rindfleisch



Geflügel





# Rotwild

Produktname (DE)	Produkttyp, Verpackung	Haltbarkeit (Tage)	Verpackung	kg/Karton	kg/Palette
Rothirschgulasch EDEL 4x4 Schnitt (Schulter, Hals)	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	2,5 kg / vakuum	10 kg	400 kg
Rothirschgulasch STANDARD 4x4 Schnitt (Bruststück, Haxe, Rippchen)	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	2,5 kg / vakuum	10 kg	400 kg
Rotwildfilet	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	0,5 - 1,5 kg / vakuum	10-15 kg	400 - 600 kg
Rothirschsattel ohne Knochen, ohne Kette, mit Silberfell	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	1,5 - 4 kg / vakuum	10-15 kg	400 - 600 kg
Rothirschsattel ohne Knochen, ohne Kette, ohne Silberhaut	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	1,5 - 4 kg / vakuum	10-15 kg	400 - 600 kg
Rothirschkeule ohne Knochen, ohne Silberhaut	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	2 - 3 kg / vakuum	10-15 kg	400 - 600 kg
Rothirschkeule, ohne Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	2 - 3 kg / vakuum	10-15 kg	400 - 600 kg
Rothirschschulter, ohne Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	2 - 3 kg / vakuum	10-15 kg	400 - 600 kg
Rotwildhals, ohne Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	2 - 3 kg / vakuum	10-15 kg	400 - 600 kg





# Damhirsch

Produktname (DE)	Produkttyp, Verpackung	Haltbarkeit (Tage)	Verpackung	kg/Karton	kg/Palette
Damhirschgulasch EDEL 4x4 Schnitt (Schulter, Hals)	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	2,5 kg / vakuum	10 kg	400 kg
Damhirschgulasch STANDARD 4x4 Schnitt (Bruststück, Haxe, Rippen)	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	2,5 kg / vakuum	10 kg	400 kg
Damhirschfilet	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	0,5 - 1,5 kg / vakuum	10-15 kg	400 - 600 kg
Damhirschsattel ohne Knochen, ohne Kette, mit Silberfell	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	1,5 - 4 kg / vakuum	10-15 kg	400 - 600 kg
Damhirschsattel ohne Knochen, ohne Kette, ohne Silberhaut	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	1,5 - 4 kg / vakuum	10-15 kg	400 - 600 kg
Damhirschbein ohne Knochen, ohne Silberhaut	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	2 - 3 kg / vakuum	10-15 kg	400 - 600 kg
Damhirschkeule, ohne Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	2 - 3 kg / vakuum	10-15 kg	400 - 600 kg
Damhirschschulter, ohne Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	2 - 3 kg / vakuum	10-15 kg	400 - 600 kg
Damhirschhals, ohne Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	2 - 3 kg / vakuum	10-15 kg	400 - 600 kg





# Rehwild

---

Produktname (DE)	Produkttyp, Verpackung	Haltbarkeit (Tage)	Verpackung	kg/Karton	kg/Palette
Rehgulasch EDEL 4x4 Schnitt (Schulter, Hals)	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	2 kg / vakuum	10 kg	400 kg
Rehgulasch STANDARD 4x4 Schnitt (Bruststück, Haxe, Rippchen)	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	2 kg / vakuum	10 kg	400 kg
Reh, Bein mit Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	2 - 3 kg / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Rehrückensattel, mit Knochen, mit Filet, mit Silberhaut	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	1,5 - 2 kg / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Rehsattel, ohne Knochen, ohne Silberhaut	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	1,5 - 2 kg / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Rehschulter, ohne Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	2 - 3 kg / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg





# Angus-Rindfleisch

Produktname (DE)	Produkttyp, Verpackung	Haltbarkeit (Tage)	Verpackung	kg/Karton	kg/Palette
Angus-Rindergulasch EDEL 4x4 Schnitt (Schulter, Hals)	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	2,5 kg / vakuum	10 kg	400 kg
Angus-Rindergulasch STANDARD 4x4 geschnitten (Bruststück, Haxe, Rippchen)	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	2,5 kg / vakuum	10 kg	400 kg
Schulterblatt vom Angus-Rind, ohne Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	2 - 3 kg / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Angus-Rinderfutter, ohne Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	1 - 2 kg / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Hals vom Angus-Rind, ohne Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	2 - 3 kg / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Angus-Rinderfilet, ohne Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	2 - 3 kg / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Angus-Rinderlende, ohne Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	2 - 3 kg / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Angus-Rinderbrust, ohne Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	2 - 3 kg / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Angus-Rinderhaxe, ohne Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	2 - 3 kg / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Angus-Rinderrippe, ohne Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	2 - 3 kg / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Angus-Rinderrippe, mit Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	2 - 3 kg / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Angus-Rinderfilet, ohne Silberhaut	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	1 - 2 kg / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Angus-Rinderhaxe, ohne Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	1 - 2 kg / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Weißes Angus-Rindersteak, ohne Knochen, ohne Silberhaut	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	1 - 2 kg / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Angus-Rinderhüfte, ohne Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	1 - 2 kg / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Angus-Rindersteak, rund, ohne Knochen	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	1 - 2 kg / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Angus-Rinderschwanz, 20 cm geschnitten	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	1 - 2 kg / vakuum	8 - 10 kg	320 - 400 kg
Angus-Rinderknochen mit Fleisch, geschnitten	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	1 - 2 kg / vakuum	8 - 10 kg	320 - 400 kg
Markknochen vom Angus-Rind, 20 cm geschnitten	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	1 - 2 kg / vakuum	8 - 10 kg	320 - 400 kg
Weißer Knochen vom Angus-Rind, geschnitten	Gefroren, vakuumverpackt	1,5 Jahre	1 - 2 kg / vakuum	8 - 10 kg	320 - 400 kg





# Geflügel

---

Produktname (DE)	Produkttyp, Verpackung	Haltbarkeit (Tage)	Verpackung	kg/Karton	kg/Palette
Fasan, geschossen, ganz, über 1000 g / Stk	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	1 pcs / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Fasan, geschossen, ganz, 800 - 1000 g / Stk	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	1 pcs / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Fasan, geschossen, ganz, 600 - 800 g / Stk	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	1 pcs / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Wildente, geschossen, ganz	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	1 pcs / vakuum	10 - 12 kg	400 - 480 kg
Taube, über 300 g/Stk	Gefroren, vakuumverpackt	3 Jahre	1 pcs / vakuum	5 - 6 kg	200 - 240 kg





# VERFÜGBARKEIT

**Miklós Támba**

Geschäftsinhaber

[miklos.tamba@nativusfood.hu](mailto:miklos.tamba@nativusfood.hu)

+36 30 375 9699

**Ferenc Nagy**

Betriebsleiter

[ferenc.nagy@nativusfood.hu](mailto:ferenc.nagy@nativusfood.hu)

+36 30 472 5941





**VIELEN DANK**  
**FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT!**

[www.nativusfood.eu](http://www.nativusfood.eu)



**NATIVUS**  
Natürlich aus der Natur