

## Wildfleisch - Menü 500 g | Wurst

PRODUCT  
Image  
Unavailable

PRODUCT  
Image  
Unavailable

Lecker Wildfleisch Menü für Deine Fellnase

Rating: Not Rated Yet

### Price

Sales price 3,45 €

Discount

[Ask a question about this product](#)

Manufacturer [Die Futtermacher](#)

### Description

Ergänzungsfuttermittel für Hunde

„Wildfleisch ist knapp und man sollte seinen Lieferanten vertrauen, dass diese kein Wildschwein untermischen. Wir beziehen unser Wildfleisch von Wildhändlern aus Österreich. „Wild lebt wild“ und wird von Jägern erlegt, es wird nicht gezüchtet. Bitte habt Verständnis, dass ehrliches Wildfleisch nur begrenzt zur Verfügung steht.“ (Die Futtermacher)

„Unser Obst und Gemüse hat Lebensmittelqualität und kommt hauptsächlich aus der Bodenseeregion.“ (Die Futtermacher)

Menge: 500 g

- [Zusammensetzung](#)
- [Analytische Bestandteile](#)
- [Tipps](#)
- [Hersteller](#)

## Zusammensetzung

65% Wildfleisch, 15% Reh-Brustbein, 8% Äpfel, 8% Karotten, 2% Zucchini/Gurke, 2% Blattsalate, 1% Fisch-/Lachsöl

## Analytische Bestandteile

Rohprotein 14,5%, Rohöle und -fette 9,6%, Rohasche 1,17%, Rohfaser 4,7%, Restfeuchte 70,98%

## Tipps

Füge zu den Mahlzeiten regelmäßig (2-3 x pro Woche) etwas Lachsöl, Leinöl oder auch Kokosöl hinzu!

Der Obst- und Gemüseanteil sollte nach Möglichkeit noch erhöht und auf Wunsch eine Kohlenhydratquelle wie Kartoffeln, Hirse, Quinoa oder Süßkartoffeln ergänzt werden.

Die Basis der DIE FUTTERMACHER Hundenahrung ist erstklassiges, sortenreines Fleisch, also garantiert vom gleichen Tier. Garantiert ohne Konservierungsstoffe, künstliche Zusatzstoffe, Farbe- und Geschmacksstoffe und Lockstoffe.

## Hersteller

Die Bächle GmbH hat ihre Wurzeln im Handeln von Häuten für die Lederproduktion. Dieser Bereich wurde Mitte der 60er Jahre um den Bereich Schwarten- und Knochenhandel für die Gelatineindustrie erweitert. Anfang der 80er erweiterte sich das Geschäftsfeld um den Fleischhandel. 1984 entstand daraus dann unser Futtermacher Barf.

Der Rest ist im Prinzip Geschichte, denn sonst würden Sie diese Zeilen gerade nicht lesen. Wir mögen kurze Wege. Da wir im Herzen des Schwarzwaldes produzieren, haben wir alles um uns rum: Obst und Gemüse vom Bodensee und der Ortenau, sowie Fleisch vom Arlberg bis zum Elsass. Wenn das nicht reicht, bringt einer unserer Fahrer eine Ladung aus ganz Deutschland zu uns zurück. „Man geht nie leer in die Küche oder den Keller.“ Selbes Prinzip!

## Reviews

There are yet no reviews for this product.