



Gut Bossee 3 · 24259 Westensee · Tel. 04305 - 991 993 · info@bossee.de



Unsere Wildwürste und -erzeugnisse im Detail mit Zutaten

Produkt	Beschreibung	Zutaten (Allergene sind unterstrichen)
Wildmettwurst, mild oder herzhaft	vom Damwild mit etwas Schwein, mit oder ohne Knoblauch, unser Renner, schonend in einer alten Rauchkate geräuchert	Damwildfleisch, Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Trockenglukosesirup, Antioxidationsmittel E 301, Würze, Hefeextrakte, Saccharose, Buchenholzrauch
Wildschweinmettwurst	vom Wildschwein mit etwas Schwein, besonders fein	Wildschweinfleisch, Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Trockenglukosesirup, Antioxidationsmittel E 301, Würze, Hefeextrakte, Saccharose, Buchenholzrauch
Wildjäger	ein „Landjäger“ aus Wild, herzhaft – am Besten aus der Hand zu essen	Damwildfleisch, Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Trockenglukosesirup, Antioxidationsmittel E 301, Würze, Hefeextrakte, Saccharose, Buchenholzrauch
Wildschwein-salami	luftgetrocknet, mit einem Hauch Toskana	Wildschweinfleisch, Hausschweinspeck, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Trockenglukosesirup, Antioxidationsmittel E 301, Würze, Hefeextrakte, Saccharose
Wildschwein-leberwurst	gewürzt wie zu Zeiten, als noch zu Hause Wurst gemacht wurde	Wildschweinfleisch, Hausschweinleber, Speisesalz, Gewürze, Kräuter, Dextrose, <u>Lactose</u> , Emulgator E 472c, Geschmacksverstärker E621
Leberpaté	besonders fein, besonders raffiniert	Damwild- und Wildschweinfleisch, Hausschweinleber, Speisesalz, Preiselbeeren 10%, Gewürze, Dextrose, <u>Lactose</u> , Natriumnitrit, Emulgator E472c, Hefeextrakt, Geschmacksverstärker E 621
Paté d'amour	fruchtige Pastete mit einem Schuss Alkohol – gibt es nur zu Weihnachten	Wildschweinfleisch, Hausschweinleber, Speisesalz, Gewürze, Kräuter, Dextrose, <u>Lactose</u> Emulgator E472c, Geschmacksverstärker E621, Pflaume 10%, Armagnac
Wildschwein-schinken	mild gesalzen und schonend geräuchert in der alten Rauchkate	Wildschweinfleisch, Speisesalz, Dextrose, Saccharose, Gewürze, Würze, Antioxidationsmittel E316, Rohrzucker, Gewürzextrakte, Buchenholzrauch
Damwildschinken	mild gesalzen und schonend geräuchert in der alten Rauchkate	Damwildfleisch, Speisesalz, Dextrose, Saccharose, Gewürze, Würze, Antioxidationsmittel E316, Rohrzucker, Gewürzextrakte, Buchenholzrauch
Jägerfrühstück	vom Wildschwein, eingehüllt in köstliches Gelee	Wildschweinfleisch, Speisegelatine, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Geschmacksverstärker E621, Säuerungsmittel E262, Zitronensäure E330, Gluconodelta-Lacton, Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure E300, Natriumascorbat E301, Würze



Gut Bossee 3 · 24259 Westensee · Tel. 04305 - 991 993 · info@bossee.de



Unsere Wildwürste und -erzeugnisse im Detail mit Zutaten

Produkt	Beschreibung	Zutaten (Allergene sind unterstrichen)
Wildbratwurst, grob	unser Klassiker	Fleisch vom Damwild, Wild- und Hausschwein, Speisesalz, Kräuter, Gewürze, Würze, Saccharose, <u>Lactose</u> , Dextrose, Hefeextrakt, Stabilisator E450 + E331, Säureemulgator E500, Maltodextrine, Schafssaitling
Wildbratwurst, fein	gibt es nur zu Weihnachten	Fleisch vom Damwild, Wild- und Hausschwein, Wasser, Speisesalz, Kräuter, Gewürze, Würze, Saccharose, <u>Lactose</u> , Dextrose, Hefeextrakt, Stabilisator E450, Säureemulgator E500, Maltodextrine, Schafssaitling
Wildschweinsbratwurst	nur bei uns – reines Wildschweinfleisch	Wildschweinfleisch, Speisesalz, Gewürze, Würze, Dextrose, Gewürzextrakte, Stabilisator E 450, <u>Lactose</u> , Schafssaitling
Wildschweinsleberkäse	so wird man Fan von Leberkäse	Wildschweinfleisch 55%, Schweinefleisch und –speck, Trinkwasser 20%, Nitritpökelsalz, Gewürze, Mono-/Diglyceride E471, Natrium-Diphosphat E450, Zitronensäure E330, Ascorbinsäure E 300
Wildcurrywurst	von unserem Meisterfleischer kreiert	Dam- und Wildschweinfleisch, Hausschweinefleisch, Trinkwasser, Stabilisator E450, Verdickungsmittel E466, Ascorbinsäure E 300, Geschmacksverstärker E621, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Würze, Naturdarm, Rauch

Produkt	Beschreibung	Zutaten (Allergene sind unterstrichen)
Wildfond, konzentriert	die perfekte Basis für jede gute Wildsauce, nur aus Wildknochen	Wildknochen, Pflanzenöl, Wasser, Zwiebeln, Möhren, <u>Sellerie</u> , Rotwein, Gewürze, Tomatenmark
Preiselbeermarmelade	raffiniert, Preiselbeeren pur	Preiselbeeren, Rotwein, Gewürze, Gelierzucker
Sauce Cumberland	vom Chef selbst kreiert, direkt aus der Gutsküche	roter Johannisbeersaft, Holundersaft, Saft und Schale von Orangen und Zitronen, Portwein, Rotwein, <u>Senfpulver</u> , Cayennepfeffer, Ingwer, Gelierzucker