

BIO LAMM

Projekt: SONNBERG

BIO Lammfleisch wird sehr geschätzt
Alter max. 5 Monate
Schlachtgewicht ca. 20 - 24 kg
Bioregion MÜHLVIERTLER ALM

Unser Bio-Lammfleisch stammt von Lämmern, die von den Mutterschafen zwei Monate lang gesäugt werden. In der anschließenden Zeit erhalten sie neben hofeigenem Raufutter (Heu, Stroh) auch hochwertiges Getreide, sodass sie sich zu gesunden, schlachtreifen Lämmern entwickeln. Charakteristisch für das produzierte Bio-Lammfleisch ist seine besondere Helligkeit und es ist so zart dass es förmlich auf der Zunge "zergeht".

Auch in der Diätküche wird Lammfleisch sehr geschätzt, da es fettarm, eiweiß-, vitamin- und mineralstoffreich und besonders gut verträglich ist.

Lammfleisch

- ganze Schlachtkörper
- Lammrücken
- Lammschlögl
- Lammschulter
- alle Teilstücke
- Gulasch und Geschnetzeltes
- Verarbeitungsfleisch

für den ausgewählten Fachhandel:

- optimal vorgereifte und zugeschnittene Ware für den sofortigen Verkauf
- frisches Fleisch aus eigener Schlachtung
- Verkaufsfertige Packungen für den SB-Bereich

für den Großverbraucher:

- alle Teilstücke im Speziellen Schulter, Rücken, Schlögl
- Gulasch, Ragout und Geschnittenes für den direkten Einsatz in der Küche
- auf Wunsch Kommissionierung und Anlieferung an alle Zweigstellen

für weiterverarbeitende Betriebe:

- Lammwurstfleisch LII



Ich ersuche um weitere Information:

fax: ++43 (0)7956 7970-4

meine Anschrift:

.....
.....
.....

Handel Küche Verarbeitung

100% BIO-FLEISCH
ARTGERECHTE
TIERHALTUNG
BIOLOGISCHE
LANDWIRTSCHAFT