



## Lammkotelett vom Hohenloher Lamm

Art.-Nr.: 0601-1000

### Gewicht

1000g	Lieferzeit: 2-3 Tage	38,90 €
2000g	Lieferzeit: 2-3 Tage	77,80 €

**38,90 €**

Grundpreis: 38,90 €/kg

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

**Lieferzeit: 2-3 Tage**

### Beschreibung:

Lammkotelett vom Hohenloher Weidelamm, gegrillt oder am Stück - eine Gaumenfreude für jeden Fleischliebhaber. Ob als Grillspezialität, oder am Stück zart im Ofen geschmort. Seit einigen Jahren erfreut sich Lammkotelett und Lammfleisch vom Hohenloher Weidelamm zunehmender Beliebtheit. Lammkotelett vom Hohenloher Weidelamm wird gerne als leckerer Braten serviert oder schmackhaft auf dem Grill veredelt. Zubereitungsmöglichkeiten für Lammkotelett sind äußerst vielfältig: Ob mit Rosmarin gewürzt, zuvor eingelegt, mit Honig glasiert oder Knoblauch gespickt – Lammkotelett vom Hohenloher Weidelamm ist vielseitig und immer ein Gaumenschmaus. Schafe sorgen für natürliche Landschaftspflege. Noch heute grasen Hohenloher Weidelämmer an Hängen von Kocher, Jagst und Bühler. Mit gesunder Luft, frischem Gras und würzigen Kräutern, sorgt dies nicht nur für glücklichere Tiere und besseres Fleisch. Sie leisten zusätzlich einen hervorragenden Beitrag zum Natur- und Landschaftsschutz. Die Zucht von Hohenloher Weidelamm Lämmer aus Hohenlohe-Franken stammen von vitalen heimischen Schafrassen wie dem Merionolandschaft sowie dem schwarzköpfigen Fleischlamm. Sorgsame Auslese der gesündesten und fruchtbarsten Tiere bildet die Grundlage. Die Haltung von Hohenloher Weidelamm Im Sommer weiden die Hohenloher Schafe im Freien. Im Winter werden sie in Strohlaufställen gehalten, bevor es im Frühjahr wieder auf die Wiesen geht. Die Schäfer praktizieren die so genannte Mutterschafhaltung, das heißt, die Jungtiere bleiben bis zur Schlachtung beim Muttertier. Die Fütterung von Hohenloher Weidelamm Im Winter erhalten die Tiere Heu und Getreide; Futterzusätze und gentechnisch veränderte Futtermittel sind verboten. BESH Qualitätsversprechen für Hohenloher Weidelamm Die Hohenloher Schäfer haben sich in der Erzeugergemeinschaft Hohenloher Lamm der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall angeschlossen. Die Lämmer werden im eigenen Erzeugerschlachthof geschlachtet und verarbeitet. Das Fleisch wird direkt an Fachmetzgereien und an die Gastronomie geliefert, es gibt keinen Zwischenhandel. Das Fleisch ist mager und leicht marmoriert

Passend dazu



Merguez - französische Grillwurst aus Rind und Lamm - hausgemacht

Grundpreis: 24,90 €/kg  
9,96 €\*

★★★★★ (9)



Hähnchenfilet - halbe Brust-

Grundpreis: 19,90 €/kg  
19,90 €\*



Lammkeule mit Knochen - vom Hohenloher Weidelamm

Grundpreis: 32,90 €/kg  
32,90 €\*

★★★★★ (2)

\* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten