



Lammlachse vom Hohenloher Lamm

★★★★★ (1)

Art.-Nr.: 0602-300

Gewicht

300g	Lieferzeit: 2-3 Tage	17,07 €
500g	Lieferzeit: 2-3 Tage	28,45 €
1000g	Lieferzeit: 2-3 Tage	56,90 €
1500g	Lieferzeit: 2-3 Tage	85,35 €

17,07 €

Grundpreis: 56,90 €/kg

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

Lieferzeit: 2-3 Tage

Beschreibung:

Lammlachse 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 Lammlachse und Lammfleisch vom Hohenloher Weidelamm zunehmender Beliebtheit. Lammlachse vom Hohenloher Weidelamm wird gerne auf dem Grill veredelt. Zubereitungsmöglichkeiten für Lammlachse sind äußerst vielfältig: Ob mit Rosmarin gewürzt, zuvor eingelegt, mit Honig glasiert oder Knoblauch gespickt – Lammlachse vom Hohenloher Weide Lamm 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 Lämmern 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)



Lammkeule mit Knochen - vom Hohenloher Weidelamm

Grundpreis: 32,90 €/kg
32,90 €*

★★★★★ (2)



Schweinerücken ohne Knochen - Schwäbisch-Hällisches

Grundpreis: 23,90 €/kg
11,95 €*

★★★★★ (1)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten