

Lammnackenkarree

Fein marmoriert und besonders saftig lässt sich dieses Teilstück im Ganzen im Ofen oder auf dem Grill bzw. Smoker zubereiten. Alternativ ist es in Koteletts geschnitten und in der Pfanne gebraten ebenfalls ein besonders schmackhafter Genuss.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Portioniert	Portioniert
Tier	Lamm
Herkunft	Irland
Zuschnitt	Rücken, Karree
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

KEPAK CLONEE UC MEATH CLONEE
CO MONAGHAN D15 AW62 IRLAND