

Eifeler Ur-Lammhaxe

Die Frage, wie Lammfleisch schmecken soll, bekommt jetzt die endgültige Antwort: so wie das Eifeler Ur-Lamm - wunderbar mild mit feinen Fleischfasern von hervorragender Textur und ausgewogener Fettauflage.

Das Fleisch der Eifeler Ur-Lammhaxe ist sehr saftig und kernig im Geschmack und eignet sich hervorragend zum Braten oder Schmoren. Das Stück stammt von der Hinterhaxe.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Keine	Ja
-------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Portioniert	Portioniert
Knochen	mit Knochen
Tier	Lamm
Zuschnitt	Haxe
Lagertemperatur	2-4°C

Inverkehrbringer

Lapinchen
Dompfaffstr. 34 53881 Euskirchen-Flammersheim Deutschland