

Eifeler Ur-Lammschulter ohne Knochen

Fleischgewordene Vielfältigkeit - Überzeugen Sie sich selbst.

Ein hoher Anteil an Fett und Bindegewebe machen die Lammschulter auch ohne Knochen zu einem abwechslungsreich einsetzbaren Produkt. Es eignet sich wunderbar als Rollbraten, gewürfelt in Lammgulasch, Lammragout, Lammeintopf oder asiatischen Gerichten. Denn bei längerer Garzeit wird das Fleisch unglaublich saftig und lecker.

Alles braucht eben seine Zeit. Die Schafrasse des Eifeler Ur-Lamms, das Einola-Schaf, gab es nämlich auch schon früher vor 3.000 Jahren. Erst eine aufwendige Rückzüchtung brachte es wieder in die heutige Zeit. Ein Glück, denn Fleisch von dieser Spitzenqualität muss man einfach genießen können.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Portioniert	Nicht portioniert
Knochen	ohne Knochen
Eigenschaft	nicht mariniert
Tier	Lamm
Zuschnitt	Schulter
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Lammfleisch

Inverkehrbringer

Lapinchen

Dompfaffstr. 34 53881 Euskirchen-Flamersheim Deutschland