

Lammlachs

Die Lammlachse werden auch als ausgelöster Rücken bezeichnet. Sie harmonieren gut mit grünem Gemüse & Kräutern wie Bohnen, Brokkoli, Thymian oder Rosmarin.

Lassen Sie die einzelnen Lammlachse über Nacht in einer Kombination aus Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräutern der Provence marinieren. Dann werden die einzelnen Lachse noch feinfaseriger und können die verschiedenen Aromen hervorragend aufnehmen!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Knochen	ohne Knochen
---------	--------------

Eigenschaft	nicht mariniert
-------------	-----------------

Portioniert	Portioniert
-------------	-------------

Herkunft	Neuseeland
----------	------------

Tier	Lamm
------	------

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

Inverkehrbringer

H.-P.
Klughardt GmbH Am Altenwerder Kirchhof 4 D-21129 Hamburg