



Lamm

Irische und Schottische Lämmer

In einer sagenhaft schönen Landschaft laufen sie spazieren und wenn sie Hunger haben, liegen ihnen saftiges Gras und schmackhafte Kräuter direkt zu Füßen... Hufen. Die salzhaltige Meerluft und ein besonders mildes Klima tun ihr Übriges um das irische Lammfleisch zu einem der feinsten Fleischgerichte überhaupt werden zu lassen – unglaublich zart, unfassbar saftig und unverschämt mild im Geschmack. Und gesund ist es auch, denn dank der tollen Aufzucht ohne Futterzusätze, Antibiotika und Gentechnik und des feinen Speiseplans ist das Lammfleisch reich an Eiweiß, Vitaminen und Mineralien. Ein echtes Geschmackserlebnis von dem man einfach määäähr will.

Besonderheiten vom Lamm

Lamm stammt aus Freilandhaltung auf irischen Salzwiesen

aromatisch frischer und unverwechselbar würziger Geschmack

zartes, mageres Fleisch

artgerechte Aufzucht und Haltung mit langen Weideperioden