

# Eifeler Ur-Lammfilet

Ein tolles, unkompliziertes Stück Fleisch.

Beim Lammfilet handelt es sich um den ausgelösten Lammrücken-Teil. Das magere, leicht faserige Fleisch ist frei von Sehnen und kann wie ein Steak oder im Ganzen verarbeitet werden. Damit es nicht trocken wird, empfiehlt es sich besonders zum Kurzbraten oder Grillen.

Dank des maßgeschneiderten Zuschnitts, wie bei jeder Variation dieses Produktes, gestaltet sich die Zubereitung angenehm unkompliziert, sodass nicht nur der letztendliche Verzehr eine wahre Freude darstellt.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Eigenschaft	nicht mariniert
Portioniert	Portioniert
Knochen	mit Knochen
Zuschnitt	Filet
Tier	Lamm
Enthält Alkohol	Nein

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

## Inverkehrbringer

Lapinchen  
Dompfaffstr. 34 53881 Euskirchen-Flammersheim Deutschland