

Eifeler Ur-Lammlachs mit Deckel

Ein tolles, unkompliziertes Stück Fleisch.

Beim Lammlachs 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 nach Muskelpartien, 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
Tier	Lamm
Zuschnitt	Rücken, Karree & Lachse
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

Lapinchen
Dompfaffstr. 34 53881 Euskirchen-Flammersheim Deutschland