

Eifeler Ur-Lammkeule ohne Knochen

Über diesen Geschmack lässt sich nicht streiten.

Mageres, zartes Fleisch und dazu sehr aromatisch, die Keule ist schlicht das beste Bratenstück vom Lamm. Aber auch zerteilt als Steaks und Spieße zum Grillen oder für Gulasch, dieses Produkt ist für viele Gelegenheiten ein echtes Highlight.

Viele Faktoren begünstigen diese besondere Fleischqualität. Zuerst die natürliche Ernährung mit den Gräsern und Kräutern der Eifel. Auch sind die Lämmer nicht älter als 6 Monate, wiegen maximal 20 kg und haben so ein exzellentes Verhältnis von Fleisch zu Knochen. Darüber hinaus hängt das Fleisch vor der Verarbeitung eine Woche lang trocken ab, was es ausgewogen und besonders zart macht. Der Lohn ist ein Lammfleisch von höchster Güte und bestem Geschmack.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Knochen	ohne Knochen
Eigenschaft	nicht mariniert
Portioniert	Portioniert
Zuschnitt	Keule
Tier	Lamm
Enthält Alkohol	Nein

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

Inverkehrbringer

Lapinchen
Dompfaffstr. 34 53881 Euskirchen-Flammersheim Deutschland