

Lammfleisch

Lammfleisch vom Lettenberg.

Kreuzung aus Engadiner Schafen mit einer Fleischrasse. Die Tiere verbringen die meiste Zeit auf der Weide und werden nur mit Heu und Silage gefüttert. Das Ergebnis ist ein geschmacklich feines Fleisch mit geringem Fettanteil.



Mindestmenge ½ Lamm zum Preis von Fr. 30.--/kg fertig vakuumiert.

Wünsche bezüglich Fleischstücke und Packgrösse werden nach Möglichkeit berücksichtigt und können bei der Bestellung angegeben werden.

Lammfleischbestellung:

Ganzes Lamm (ca. 10 – 16 kg)

Halbes Lamm

Schulter

Rollbraten

Voressen

Gehacktes

Lammrücken

am Stück

Kotletten

Anzahl pro Packung _____

Gigot 1

ganz

Steaks

Anzahl pro Packung _____

Gigot 2¹

ganz

Steaks

Anzahl pro Packung _____

Voressen²

Gramm pro Packung _____

Gehacktes²

Gramm pro Packung _____

Leber falls vorhanden³

Ja

Nein

¹Gigot 2 gibt es nur bei ganzem Lamm

²Voressen und Hackfleisch gibt es zu jedem Lamm

³Die Leber ist bei Weidelämmer oft nicht zum Verzehr geeignet

Name: _____

Datum: _____

Adresse: _____

Tel.: _____

Pferdehof Garten

Familie Stump

Garten 3

8487 Zell ZH

Tel. 052 383 26 86

Mail: hstump@bluewin.ch

www.pferdehof-garten.ch