Unser Deutsches Lammfleisch ist das ‚Lammour‘ Lamm aus der Eifel. Natürliche Zucht, betriebseigener Schlachthof und Fütterung mit artenreichen Eifelgras, Heu, Silage und Brot. Die Tiere leben das ganze Jahr über auf den Weiden in der Eifel.

Aufgrund der derzeitigen Preisentwicklung können sich manche Preise wieder ändern.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ihr Name:** | **Abholdatum:** | **Telefon:** |
|  |  |  |
|  |  | **Ihre Bestellung** |
| Eifeler-Lammkeule, mit Knochen | 1kg | **39,90 €** |  |
| Eifeler-Lammlachse | 1kg | **89,90 €** |  |
| Eifeler-Lammfilet | 1kg | **89,90 €** |  |
| Eifeler-Lammschulter | 1kg | **34,90 €** |  |
| Eifeler-Lammgulasch aus der Keule | 1kg | **49,90 €** |  |
| Eifeler-Lammhinterhaxe | 1kg | **34,90 €** |  |
| Eifeler-Lammkotelett | 1kg | **49,90 €** |  |
| Eifeler-Lammcarré | 1kg | **79,90 €** |  |
| Lammkeule frisch ohne Knochen aus Neuseeland | 1kg | **29,90 €** |  |
| Lammlachse frisch aus Neuseeland | 1kg | **49,90 €** |  |
| Lammfilet frisch aus Neuseeland | 1kg | **49,90 €** |  |
| Lammcarré frisch aus Neuseeland | 1kg | **59,90 €** |  |
| Lammhüfte frisch aus Neuseeland | 1kg | **39,90 €** |  |
| Lammkotelett frisch aus Neuseeland | 1kg | **29,90 €** |  |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
| Sonstiges |
|  |
|  |