

# Eifeler Ur-Lammschulter

Der Klassiker für Lammgerichte.

Dieser, reich mit Fett und Bindegewebe durchzogene, Teil des Lamms ist dank eines optimalen Verhältnisses von Fleisch zu Knochen ideal zum Schmoren oder langsamen Garen. Nicht nur als klassisches Ostergericht ein wahrer Genuss.

Zudem ist das Produkt dank der Haltung in verschiedenen Gruppen von Schafen, bei denen die Tiere zu unterschiedlichen Zeiten trächtig sind, ganzjährig verfügbar. Die stressfreie Aufzucht im Familienverbund auf freiem Grünland sorgt dabei für gleichbleibend höchste Qualität.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Portioniert	Nicht portioniert
Eigenschaft	nicht mariniert
Knochen	mit Knochen
Tier	Lamm
Zuschnitt	Schulter
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

## Inverkehrbringer

Lapinchen  
Dompfaffstr. 34 53881 Euskirchen-Flamersheim Deutschland