

Lammlachs

Die Lammlachse werden auch als ausgelöster Rücken bezeichnet. Sie harmonieren gut mit grünem Gemüse & Kräutern wie Bohnen, Brokkoli, Thymian oder Rosmarin.

Lassen Sie die einzelnen Lammlachse über Nacht in einer Kombination aus Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräutern der Provence marinieren. Dann werden die einzelnen Lachse noch feinfaseriger und können die verschiedenen Aromen hervorragend aufnehmen!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Knochen	ohne Knochen
Eigenschaft	nicht mariniert
Portioniert	Portioniert
Herkunft	Neuseeland
Tier	Lamm
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

H.-P.
Klughardt GmbH Am Altenwerder Kirchtal 4 D-21129 Hamburg