

Weidelamm aus der Fischzucht Riegger

Produkt	Gewicht	Preis (inkl.MWSt.10,7%)
Lammkeule	(1- 2kg)	26,90€/kg
Rücken ohne Knochen (Lachse)	(350- 500 g)	29,50€/kg
Schulter mit Knochen	(0,7- 1,1 kg)	14,50 €/kg
Hüfte	(400- 500 g)	22,50€/kg
Rücken	(0,9- 1,0 kg)	26,90€/kg
Lammgulasch	(ca. 1 kg)	24,50 €/kg
Hals ohne Knochen	(400- 500 g)	20,50€/kg
Merguez	(ca. 500 g)	15,50€/kg
Lamm-Brühwurst	(ca. 300 g)	13,50€/kg

Verkauf nur ab Hof, tiefgefroren und vakuumverpackt!

Zu Ihrer Information:

Das Lammfleisch stammt ausschließlich von Schafen, die bei uns geboren und aufgewachsen sind und bis zum Tag ihrer Schlachtung ein artgerechtes Leben führen können. Die Offenstallhaltung ermöglicht es den Tieren, sich frei zwischen Weide und Stall zu bewegen. Da die Schafe fast ganzjährig den Bewuchs unserer Weiden und Dämme fressen, tragen sie maßgeblich zur Offenhaltung der Landschaft bei und schaffen so wertvolle Lebensräume für viele Tier- und Pflanzenarten. Während der Wintermonate wird den Schafen Heu und Silage zugefüttert, welches von unseren eigenen Wiesen stammt, die ausschließlich mit Schafmist gedüngt werden.

Lammfleisch ist fett- und cholesterinarm.

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Tel: 07822/5235 Email: fischzucht-riegger@t-online.de