

Pyreneeën melklam



Dit onderscheidende lamsvlees met Label Rouge is een uitzonderlijk stukje vlees: zacht, smakelijk en met een legendarische finesse. Het lamsvlees uit het Baskenland wordt vertegenwoordigd door 350 kwekers in het Baskenland en de Pyreneeën. Vooral hun passie maakt het uitzonderlijk. De lammetjes worden gefokt bij de moeder, zonder inbreng van buitenaf, zijn jonger dan 45 dagen en wegen geslacht zonder kop ca. 7 à 8 kg. Dit lamsvlees is beschikbaar van november tot eind juni.



Pyreneeën melklam - Spanje

ISPC	Sligro-ISPC	Artikelomschrijving
2180064	3440	Melklam heel
2180321	3375	Melklams achterspan
2180322	3544	Melklams bout met been
2180323	3541	Melklams koteletten
2180324	3560	Melklams rack

