

Pyreneeën melklam

Dit onderscheidende lamsvlees met Label Rouge is een uitzonderlijk stuk vlees: zacht, smakelijk en met een legendarische finesse. Het lamsvlees komt uit het Baskenland en wordt vertegenwoordigd door 350 kwekers in 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 en afval 7 à 8 kg. Dit lam is beschikbaar van november tot eind juni.



Pyreneeën melklam - Spanje

ISPC	Sligro-ISPC	Artikelomschrijving
7241	2140143	Melklam geheel
73117	2140581	Melklam achterspan
7239	2140169	Melklam bout met been
73119	2140234	Melklam rug
3142	2180456	Melklam rollade
73120	2140630	Melklam schouder

