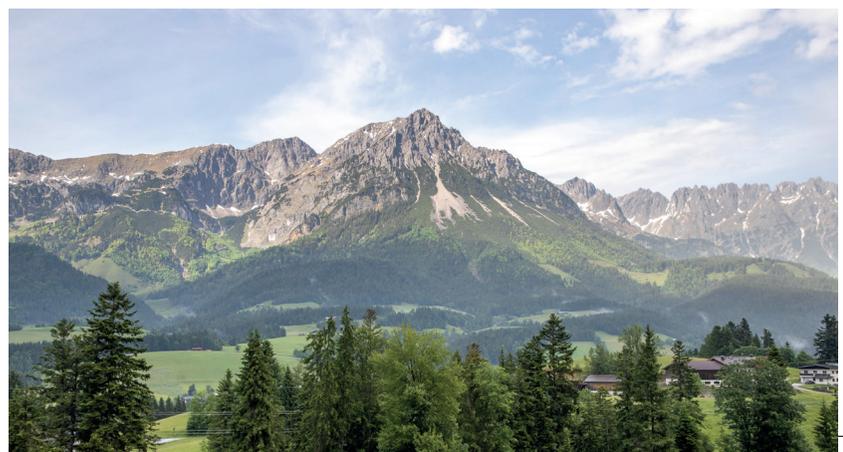


# TIROLER KAISER LAMM

Das besonders aromatische, feinfaserige und saftig-zarte Fleisch vom Vonatur Tiroler Kaiser Lamm stammt von rund 5 Monate alten Tieren verschiedener Bergschafzassen, die von kleinbäuerlichen Betrieben in Almweide- und Offenstallhaltung aufgezogen und im Schlachtbetrieb von Familie Huber in St. Johann stressfrei geschlachtet werden. Die naturnahe, traditionelle Aufzucht und Haltung der Jungtiere auf alpinen Sommerweiden und stroheingestreuten Offenställen sowie hochwertiges Gras- und Heufutter garantieren allerhöchste, AMA-Gütesiegel-zertifizierte Lammfleischqualität.

HERKUNFT | Tirol  
NACHHALTIGKEIT | Good





Hier gehts  
zum Sortiment.

