

# Fleisch aus Gras

## Mit gutem Gewissen geniessen

Denn Gras ist unsere lokale Ressource, die zu wertvollem Lammfleisch veredelt wird - naturnah, in ihrer Region gewachsen.

## Gesunde Ernährung

Denn Weidefleisch enthält besonders viel Omega-3-Fettsäuren. Diese helfen, das Risiko von Herz-, Kreislauf- und Krebserkrankungen zu reduzieren.

## Lebendiges Kulturgut erhalten

Mit dem Kauf dieses Fleisches fördern Sie alte Schafrassen, die seit Jahrhunderten unseren Alpenraum besiedelt haben.



**engadinerschaf.ch**

**Premium-Lammfleisch für Gourmets**



# Lammfleisch – überraschend anders



Jetzt direkt beim Züchter bestellen:



## Gourmets sind begeistert

Das langsam gewachsene Fleisch hat auch bei älteren Lämmern kaum sichtbares Fett. Dieses wird vielmehr intramuskulär eingebaut und sorgt für besonders viel Geschmack und Zartheit.

## Wer's kennt, bleibt dabei

«So feines Lammfleisch habe ich noch nie gegessen!», ist eine häufige Kundenrückmeldung, die Vorurteile vergessen lässt.

## Alles ist gut

Lammfleisch wird auf der ganzen Welt gegessen. Entsprechend gibt es sehr vielfältige und leckere Rezepte von allen Stücken eines Lammes.