



FRISCHE PARADIES



DIE ZARTE RARITÄT AUS DER EIFEL

# EIFELER UR-LAMM

EINZIGARTIGES EINOLA-LAMM · AUFGUCHT IN FAMILIENBETRIEBEN ·  
MILDES, FEINFASERIGES PREMIUMFLEISCH



# UNSERE BESONDERHEIT AUS EINER ANDEREN ZEIT!

Inmitten der Eifel wird eine echte Rarität für uns gezüchtet, das Einola-Lamm. Diese Ur-Schafe einer 3000 Jahre alten Rasse leben ganzjährig frei auf nährstoffreichen Eifelwiesen, deren Kräuter den exquisiten Lammgeschmack entscheidend mitprägen – für eine Fleischqualität, die es so kein zweites Mal gibt.

## EINZIGARTIGE FLEISCHQUALITÄT AUS DER EIFEL

Die Eifeler Ur-Lämmer werden 6 Monate alt und wiegen zwischen 17 und 21 kg. Das zarte Fleisch mit seiner perfekten Fettauflage wird 5 Tage lang abgehangen und trockengeeift. Wir bieten damit ein regional erzeugtes Premiumfleisch an, das zu Recht unser QSFP-Siegel tragen darf.



*Die Eifel zeichnet sich durch sanfte Hügel, saubere Luft, klare Quellen sowie ökologisch hochwertiges Grünland aus. Ideale Bedingungen für unser Ur-Lamm.*



## DIE NEUE ART VON TRADITION

Um unseren Ansprüchen gerecht zu werden, arbeiten wir mit engagierten Kleinbetrieben zusammen, die Tradition und Moderne verbinden. Leidenschaftlich vereinigt sich hier altes Handwerk mit dem heutigen Know-how für nachhaltige Zucht. Der besondere Wert, der damit auf Spitzenqualität gelegt wird, überzeugt auch den anspruchsvollsten Gourmet.

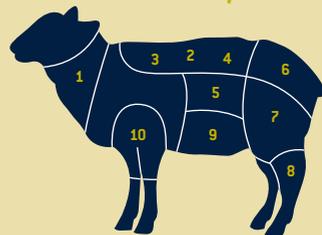




Ausgewählte Spitzenqualität, bei der die Anforderungen an höchsten Genuss und an die Schonung der natürlichen Ressourcen optimal erfüllt werden.

- nachhaltige Freilandaufzucht
- schonendste Verarbeitung
- strengste Qualitätskontrollen
- lückenlos dokumentierte Erzeuger- und Transportdaten

*Zartes Lamm  
perfekte  
Cuts*



1 NACKEN

2 RÜCKEN (KOTELETTS)

3 KARREE

4 LACHSE

5 FILET

6 HÜFTE

7 KEULE

8 HAXE

9 BAUCH

10 SCHULTER



# Ur-Lamm-Karree unter Bärlauchkruste

Weitere tolle Rezepte unter [www.frischeparadies.de/inspiration/rezepte](http://www.frischeparadies.de/inspiration/rezepte)

## WEIL GENUSS KEIN ZUFALL IST:

- Aufzucht in kleinen Familienbetrieben
- handwerklich-traditionelle Schlachtung
- 100 % regional und nachhaltig
- kein Transportstress durch regionale Prozesskette
- strengste Qualitäts- und Hygienekontrollen
- individuelle, exzellente Zuschnitte



FrischeParadies-Label:  
QSFP-Eifeler Ur-Lamm  
aus Deutschland



[www.frischeparadies.de/  
gsfp/eifeler-ur-lamm](http://www.frischeparadies.de/gsfp/eifeler-ur-lamm)