

West CountryTM Lamb

EXCLUSIVE QUALITY



Karakteristieke smaak door grasdieet

Jaarrond vers verkrijgbaar

Beschermde geografische aanduiding



West
Country™
Lamb

EXCLUSIVE QUALITY



Het West Country Lamsvlees komt uit het Zuidwesten van Engeland, rondom de Dorset streek. Met een mild tot warm klimaat en een regelmatige regenval zijn graslandenschappen weelderig groen. De lammeren kunnen zich vrijwel het gehele jaar te goed doen aan verse grassoorten, kruiden en vegetatie, waardoor de hoge kwaliteit van het vlees jaarrond beschikbaar is.

PGI BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING

West Country Lamb is een beschermde Geografische aanduiding, ofwel een Protected Geographical Indication (PGI). Om in aanmerking te komen voor een PGI dient het lam geboren, grootgebracht en geslacht te zijn in Cornwall, Devon, Somerset, Gloucestershire of Dorset.

SMAAKVOLLE GRASLANDEN

Door het gevarieerde grasdieet zijn onder anderen hoge concentraties Omega 3 vetzuren en vitamine E aanwezig in het vlees.

Deze dragen bij aan de karakteristieke, rijke smaak van het West Country lamsvlees. Bovendien krijgt het vlees tijd om te rijpen waardoor het malser en zachter wordt.

VET- EN VLEESKLEUR

De kleur van het West Country lamsvlees varieert van roze tot dieprood, waarbij de rijping zorgt voor een meer donker rode kleur.



RIJK AAN OMEGA 3
VETZUREN EN VITAMINE E



JAARRONDE
GRASVOEDING



PROTECTED
GEOGRAPHICAL
INDICATION



ROZE TOT
DIEPRODE KLEUR



KARKASGEWICHT
BIJ SLACHT 16 TOT 19 KG

Meatstreet.nl