



Kärntner Weidelamm

Beste Fleischqualität vom Krainer Steinschaf

Das Krainer Steinschaf ist eine autochthone Milchschafrasse, die im Dreiländereck Kärnten, Slowenien und Friaul vorgekommen ist. Seit dem Jahr 2007 gilt das Krainer Steinschaf als „hochgefährdet“ und wird als „seltene Nutztierasse“ geführt. Das Krainer Steinschaf ist widerstandsfähig, gesund und sehr anpassungsfähig.

Durch die lange Milchleistung der Mutterschafe, bleibt den Lämmern bis zum 6. Lebensmonat auch die Möglichkeit der Milchnahrung. Dadurch und durch den langen Weidegang wird das Fleisch der Lämmer rosa, feinfasrig und zart marmoriert.

Die Qualität unseres Lammfleisches wird durch folgende Faktoren bestimmt:

- die genetische Voraussetzung der Schafrasse Krainer Steinschaf
- die biologische und artgerechte Haltung am Lube-Hof
- die Weidehaltung und Fütterung auf Basis von Muttermilch und Grundfutter
- langsames Wachstum und die dadurch geführte natürliche Reifung des Fleisches

Gerne liefern wir Ihnen das Fleisch so, wie Sie es gerne zerteilt hätten, frisch und vakuumiert auch frei Haus im Umkreis von rund 35 km, Preis auf Anfrage:

Kotletten, Steaks, Schnitzel, Schulterroller, Keulen, Braten, Suppen- und Eintopfstücke, sowie auch ganze Lammhälften



Kärntner Weidelamm
Krainer Steinschaf

+43 4232/27 4 31
www.besser-lubehof.jimdo.com
besser-lubehof@a1.net

