

Lammfleisch aus England Frisch auf den Tisch

Einfach bestellen
Schnell geliefert
Frisch genießen



NATÜRLICHE HERKUNFT • SICHERE PRODUKTION
INDIVIDUELLE ZUSCHNITTE • KURZE LIEFERWEGE

Lecker Lamm



Schritt für Schritt zum individuellen Zuschnitt



Detaillierte Informationen zu allen in dieser Broschüre aufgeführten Teilstücken und Zuschnitten stehen zum Download bereit unter

www.eblex-export.org.uk

Englisches Lammfleisch

Bestes Lammfleisch mit besonderer Qualität und exzellentem Lieferservice



Schafzucht in England hat eine über 1000jährige Tradition. Das Vereinigte Königreich bietet dabei mit seinem gemäßigten Klima und endlosen grünen Weidelandschaften perfekte Voraussetzungen für bestes Qualitäts-Lammfleisch mit besonderem Geschmack. Die Schafproduktion geschieht immer im Einklang mit der Natur und dem Wohlergehen der Tiere. Alle Schaffarmen, meist seit Generationen im Familienbesitz, gewährleisten durch das für England einzigartige „Quality Standard Lamb Program“ höchste Produktqualität. Jährlich werden ca. 300.000 Tonnen Lamm- und Schaffleisch erzeugt und davon ca. 100.000 Tonnen ausgeführt.

England ist weltweit fünftgrößtes Erzeugerland und drittgrößter Exporteur von Lammfleisch. Spezielle Kundenwünsche werden dabei flexibel und schnell erfüllt. Individuelle Zuschnitte und Karkassen – je nach Liefermengen auch mit kundenspezifischem Label – sind bereits 48 Stunden nach Schlachtung in Deutschland auch frisch verfügbar.

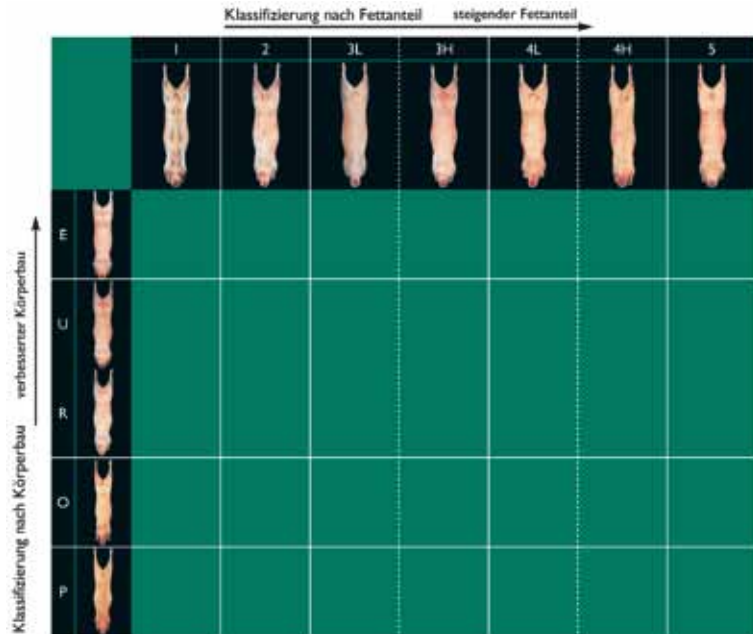
Die natürliche Herkunft, die sichere Produktion, die kurzen Lieferwege und die schnelle Reaktionszeit bei Bestellungen sorgen für die besondere Fleisch- und Genussqualität von englischem Lammfleisch. Versprochen!



Klassifizierung der Lammschlachtkörper

Die Schlachtkörper werden anhand von Körperbau und Fettschicht bewertet. Die Beurteilung der Fettschicht erfolgt auf einer Skala von 1-5, die des Körperbaus auf einer Skala von E-P. Bei der visuellen Begutachtung der Körperform werden Körperprofil und Beinstärke miteinbezogen. Die Auswirkung des Fetts auf die Gesamtform des Körpers wird hierbei nicht berücksichtigt.

Der Fettanteil wird anhand einer visuellen Begutachtung der äußeren Fettschicht bewertet. Es gibt fünf Hauptbewertungsklassen. Die Klassen 3 und 4 werden in die Abstufungen L (magerer) und H (fetter) unterteilt.



Hauptteile vom Lamm

Kurzes Vorderteil

EBLEX Code: Forequarter L001

MLC Code: 38120



Kurzes Vorderviertel mit sechs Rippen.

Hinterteil und Keulen

(Hinterteil und Beine – Brust und Lappen entfernt)

EBLEX Code: Loin L045

MLC Code: 31120



Brust und Lappen wurden entfernt. Vorderteil wird zwischen der sechsten und siebten Rippe vom Schlachtkörper getrennt.

Keulen mit Hüfte

EBLEX Code: Leg L029

MLC Code: 32110



Keulen mit Hüfte, ungeteilt.

Rückensattel mit Knochen

(Mittelteil – Brust und Hüfte entfernt)

EBLEX Code: Loin L002

MLC Code: 33120



Der Brustlappen wird bei einer Länge entfernt, die der anderthalbfachen Länge des Rückenmuskels entspricht.

Brust mit Lappen

EBLEX Code: Breast L003

MLC Code: 35100



Brust ohne Brustspitze, doch mit dünnen Lappenteilen.

Keule und Hüfte vom Lamm

Keule mit Hüfte

EBLEX Code: Leg L001

MLC Code: 32211



Ganze Keule und Hüfte.

Keule ohne Hüfte

EBLEX Code: Leg L003

MLC Code: 32121



Die Keule wird teils entbeint und Hüfte, Schwanz und Hüftknochen werden von der Keule entfernt. Haxenknochen und überschüssiges Fett werden entfernt.

Keule mit Hüfte – Zuschnitt Französisch

EBLEX Code: Leg L004

MLC Code: 32212



Die Keule wird teils entbeint, Hüftfleisch ist noch vorhanden. Keule ohne Knochen.

Keule – entbeint und gerollt

EBLEX Code: Leg L007

MLC Code: 32213



Hüfte und Haxe werden von der Keule entfernt, anschließend wird die Keule entbeint und gerollt.

Haxe

EBLEX Code: Leg L022

MLC Code: 32122



Von der Keule entfernt, Fersmuskel wird teils belassen, um eine fleischige Haxe zu erhalten.

Hüft- und Brustteile vom Lamm

Hüfte – mit Knochen

EBLEX Code: Leg L008

MLC Code: 32300



Die Hüfte wird von der Keule entfernt.

Hüfte – entbeint

EBLEX Code: Leg L009

MLC Code: 32301



Die Hüfte wird von der Keule entfernt und entbeint.

Hüfttherzstück

(Mittelstück – Zuschnitt entbeint)

EBLEX Code: Leg L028

MLC Code: 32310



Das Hüftmittelstück wird ohne Unterschale aus der Keule entfernt. Fett und Sehnen werden vollständig entfernt.

Brust

(Zuschnitt quer)

EBLEX Code: Breast L002

MLC Code: 35110



Brust ohne Brustspitze und dünnes Lappenteil.

Brustspitze

EBLEX Code: Breast L004

MLC Code: 35120



Brustspitze vom Vorderviertel.

Rückenteile vom Lamm

Halber Rücken

(Hüfte entfernt)

EBLEX Code: Loin L009

MLC Code: 33130



Die Länge der Brustlappen entspricht höchstens der andert-halb-fachen Länge des Rückenmuskels.

Karree – mit Knochen und Deckel

EBLEX Code: Loin L010

MLC Code: 33140



Der Rippenteil des Rückens wird verwendet.

Karree – mit Knochen ohne Deckel

EBLEX Code: Loin L044

MLC Code: 33150



Lammkarree, ohne Deckel und äußere Fettschicht.

Lammlachs

EBLEX Code: Loin L016

MLC Code: 33160



Rückenfilet, Zuschnitt aus dem Lendenbereich.

Lammfilets

EBLEX Code: Loin L026

MLC Code: 33170



Lammfilets im Zuschnitt.

Schulterstücke vom Lamm

Schulter

EBLEX Code: Forequarter L023

MLC Code: 38131



Rundes, nicht zugeschnittenes Schulterstück. Der Schulterblattknorpel verbleibt an der Schulter.

Haxe vom Vorderviertel

(Vorderhaxe)

EBLEX Code: Forequarter L019

MLC Code: 38140



Vorderhaxe, Ende mit geradem Zuschnitt.

Schulter – entbeint und gerollt

EBLEX Code: Forequarter L007

MLC Code: 38150



Entbeinte Schulter, innere Fettablagerungen und große Knorpel wurden entfernt. Gleichmäßig aufgerollt und beide Enden gerade zugeschnitten.

Nacken

(Hals)

EBLEX Code: Forequarter L004

MLC Code: 38160



Stück aus dem Nacken.

Nackенfilet

EBLEX Code: Forequarter L016

MLC Code: 38155



Nackенfilet, gelber Knorpel entfernt, mit geradem Zuschnitt.

Entbeinte Stücke vom Lamm und Schaf

Entbeintes Lammfleisch (90 % ohne sichtbares Fett)

EBLEX Code: Trim L001

MLC Code: 39100



Lammstücke zu 90 % ohne sichtbares Fett.

Lammfett

EBLEX Code: Trim L002

MLC Code: 39200



Fett aus dem Lammschlachtkörper.

Schaf – Keule und Hüfte ohne Haxe (entbeint)

EBLEX Code: Leg M002

MLC Code: 40210



Entbeinte Keule und Hüfte ohne Haxenfleisch.

Schafsrücken (Lendenmuskel vom Schaf)

EBLEX Code: Loin M004

MLC Code: 43160



Rückenmuskel aus der ganzen Lende, Zuschnitt vollständig von Fett und Knorpel befreit.

Entbeintes Schaffleisch (90 % ohne sichtbares Fett)

EBLEX Code: Trim M001

MLC Code: 49100



Schafstücke zu 90 % ohne sichtbares Fett.

Leckere Lammfleischrezepte für den frischen Genuss



Lammkoteletts mit Minzerbsen und fruchtigem Tomatenrelish



Exotisches Thai-Lammcurry



Zarte Lammstreifen auf warmem Nudelsalat



Knuspriger Lamnbraten gespickt mit Rosmarin

Weitere leckere Lammrezepte unter: www.leckerlamm.de



Das Informationsbüro LECKER LAMM unterstützt EBLEX (ENGLISH BEEF AND LAMB EXPORT) in Deutschland bei der Vermarktung von englischem Lammfleisch. EBLEX ist eine Organisation der AHDB (Agriculture and Horticulture Development Board). www.eblex.org.uk

Weitere Informationen rund um englisches Lammfleisch unter www.leckerlamm.de

Alle Urheberrechte, einschließlich der für Bilder und Fotografien, verbleiben bei AHDB. Vervielfältigungen dieser Broschüre sind streng untersagt. Für vollständige oder teilweise Vervielfältigungen bedarf es der vorherigen Zustimmung des Verlegers. Sämtliche Abbildungen und Kopien bleiben Eigentum von AHDB. © Agriculture and Horticulture Development Board 2011. Alle Rechte vorbehalten. EBLEX ist eine Abteilung des Agriculture and Horticulture Development Board.



Informationsbüro
LECKER LAMM
Postfach 51 07 67, 50943 Köln
Telefon: +49 (0)221 / 30 99-581
Telefax: +49 (0)221 / 30 99-205
Email: info@leckerlamm.de
Internet: www.leckerlamm.de



EBLEX Export,
Acorn Building, Stoneleigh Park,
Warwickshire CV8 2TL, UK
Telefon: +44 2476 478617
Telefax: +44 2476 692405
Email: export-info@eblex.org.uk
Internet: www.eblex.org.uk

Eine Liste mit Vertretungen in Europa und dem Nahen Osten finden Sie unter
www.eblex-export.org.uk