

## AGNELLO SVIZZERO DI TRANSUMANZA INVERNALE



**PREVENDITA**

**TERMINE DI ORDINAZIONE:**

[prodega.ch/agnelloinvernale](https://prodega.ch/agnelloinvernale)

**TERMINE ULTIMO DELLA PREORDINAZIONE:**

**venerdì 28 febbraio 2025 – ore 12.00**

**PREORDINARE ADESSO!**

Da martedì 28.1.2025 disponibile  
nel vostro mercato Prodega!



## AGNELLO SVIZZERO DI TRANSUMANZA INVERNALE

Dopo che i pastori hanno trascorso l'estate insieme alle pecore sulle alpi, a novembre tornano a valle e continuano a pascolare per ettari sulla superficie agricola dei rispettivi contadini. Il tradizionale allevamento invernale in grandi greggi ha luogo in modo molto naturale e nel rispetto della specie.

**Agnello di transumanza invernale**  
intero  
ca. 18 kg



kg  
**19<sup>99</sup>**

**Quarto anteriore d'agnello di transumanza invernale**  
al pezzo  
ca. 5 kg



kg  
**13<sup>99</sup>**

**Cosciotto d'agnello di transumanza invernale**  
con osso  
ca. 2,9 kg



kg  
**26<sup>99</sup>**

**Arrosto di cosciotto d'agnello di transumanza invernale**  
senza osso  
ca. 1,3 kg



kg  
**33<sup>99</sup>**

**Stinco d'agnello di transumanza invernale**  
intero  
2 x ca. 400 g



kg  
**24<sup>99</sup>**

**Scamone/Noce d'agnello di transumanza invernale**  
mondati  
2 x 2 x ca. 200 g



kg  
**39<sup>99</sup>**

**Lombata d'agnello di transumanza invernale**  
con grasso  
2 x ca 280 g



kg  
**51<sup>99</sup>**

**Costolette d'agnello di transumanza invernale**  
mondate  
ca. 500 g



kg  
**44<sup>99</sup>**