

ALPLAMM AUS DER REGION

**JETZT
VORBESTELLEN**

ALPLAMM-VORVERKAUF
JETZT ONLINE UNTER:
prodega.ch/alplamm-vorverkauf



**BESTELLEN SIE ZWISCHEN
07.08.2025–28.08.2025**

**UND HOLEN SIE IHRE ARTIKEL
ZWISCHEN DEM 08.09.2025–04.10.2025
IM MARKT AB.**

Während den Sommermonaten übernehmen die Schafe auf natürliche Weise die Pflege der Alpwiesen, beugen mit der Weidetätigkeit der Verbuschung vor und fördern die Artenvielfalt. Die artgerechte Schafhaltung mit viel Auslauf während mindestens 90 Tagen trägt dazu bei, die sensible alpine Vegetation und fragilen Strukturen in Berggebieten zu erhalten.



HIRT FRANCO RAVELI
Inmitten der imposanten Bergwelt
des Furka-Passes

Alplamm
ganz
ca. 18 kg



kg
18⁹⁹

Alplamm
Vorderviertel
am Stück
ca. 5 kg



kg
14⁵⁹

Alplamm
Gigot
mit Bein
ca. 3,1 kg



kg
25⁹⁹

Alplamm
Gigotbraten
ohne Bein
ca. 1,3 kg



kg
35⁹⁹

Alplamm
Nierstück
mit Fett
2 x ca. 300 g



kg
49⁹⁹

Alplamm
Haxen
2 x ca. 400 g



kg
24⁹⁹

Alplamm
Kotelette
ohne Strähl
ca. 500 g



kg
47⁹⁹

Alplamm
Huft/Nuss
dressiert
2 x 2 x ca. 200 g



kg
39⁹⁹