

AGNELLO DELLE ALPI DELLA REGIONE

PRE-
ORDINARE
ADESSO

PREORDINAZIONE DELL'AGNELLO DELLE
ALPI ADESSO ONLINE ALLA VOCE
transgourmet.ch/agnellodellealpi



EFFETTUATE LE VOSTRE ORDINAZIONE
TRA IL 07.08.2025 E IL 28.08.2025

E RITIRATE I VOSTRI
ARTICOLI TRA IL 08.09.2025
E IL 04.10.2025 NEL MERCATO.

Durante i mesi estivi, le pecore si prendono cura dei prati alpini in modo naturale, impedendo formazioni erbose e di cespugli e promuovendo la biodiversità. Un allevamento di pecore nel rispetto della specie, con molto movimento, per almeno 90 giorni, aiuta a mantenere una vegetazione alpina sensibile e a salvaguardare le fragili strutture nelle zone di montagna.



IL PASTORE FRANCO RAVELI
in mezzo al maestoso paesaggio
del passo della Furka

Agnello delle Alpi
intero
ca. 18 kg



kg
18⁹⁹

Quarto anteriore
d'agnello delle Alpi
al pezzo
ca. 5 kg



kg
14⁵⁹

Cosciotto
d'agnello delle Alpi
con osso
ca. 3,1 kg



kg
25⁹⁹

Arrostato di cosciotto
d'agnello delle Alpi
disossato
ca. 1,3 kg



kg
35⁹⁹

Lombata
d'agnello delle Alpi
con grasso
2 x ca. 300 g



kg
49⁹⁹

Stinco
d'agnello delle Alpi
2 x ca. 400 g



kg
24⁹⁹

Costolette
d'agnello delle Alpi
senza cordone
ca. 500 g



kg
47⁹⁹

Scamone/Noce
d'agnello delle Alpi
mondati
2 x 2 x ca. 200 g



kg
39⁹⁹