

## AGNELLO SVIZZERO DI TRANSUMANZA INVERNALE



**PREVENDITA**

**TERMINE DI ORDINAZIONE:**

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

**TERMINE ULTIMO DELLA PREORDINAZIONE:**

**venerdì 27 febbraio 2026 – ore 12.00**

**PREORDINARE ADESSO!**

Da lunedì 26.1.2026 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  
**24<sup>99</sup>**



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



kg  
**34<sup>99</sup>**



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



kg  
**23<sup>99</sup>**



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



kg  
**38<sup>99</sup>**



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



kg  
**48<sup>99</sup>**



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



kg  
**47<sup>99</sup>**

