

## SCHWEIZER LAMM AUS WINTERWANDERHERDE



### VORVERKAUF

**ONLINE UNTER:**

[transgourmet.ch/winterlamm](https://transgourmet.ch/winterlamm)

**BESTELLSCHLUSS:**

Freitag, 27. Februar 2026 bis 12.00 Uhr

**JETZT VORBESTELLEN!**

Ab Dienstag, 27.01.2026 erhältlich!





## SCHWEIZER LAMM AUS WINTERWANDERHERDE

Das Hirtentum in der Schweiz basiert auf jahrhundertaltem Wissen und wird seit langem praktiziert. Hirten und Schafe verbringen den Sommer auf der Alp und kehren im November ins Tal zurück, um über mehrere Hektar Landwirtschaftsfläche zu wandern. Die traditionelle Winterhaltung in grossen Herden ist naturnah und artgerecht.

058510  
Winterwanderherde  
Lamm  
ganz  
ca. 18 kg



kg  
**20<sup>99</sup>**



058514  
Winterwanderherde  
Lamm  
Vorderviertel  
am Stück  
ca. 5 kg



kg  
**14<sup>99</sup>**



058512  
Winterwanderherde  
Lamm  
Gigot  
mit Bein  
ca. 2,9 kg



kg  
**25<sup>99</sup>**



058508  
Winterwanderherde  
Lamm  
Gigotbraten  
ohne Bein  
ca. 1,3 kg



kg  
**35<sup>99</sup>**



058506  
Winterwanderherde  
Lamm  
Haxen  
ganz  
2 x ca. 400 g



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



058507  
Winterwanderherde  
Lamm  
Huft/Nuss  
dressiert  
2 x 2 x ca. 200 g



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



058057  
Winterwanderherde  
Lamm  
Nierstück  
mit Fett  
2 x ca 280 g



kg  
**49<sup>99</sup>**



058058  
Winterwanderherde  
Lamm  
Kotelette  
dressiert  
ca. 500 g



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

