



TRANSGOURMET

ORIGINE

AGNELLO SVIZZERO DI TRANSUMANZA INVERNALE



PREVENDITA

ADESSO ONLINE ALLA VOCE:
transgourmet.ch/agnelloinvernale

TERMINE ULTIMO DELLA PREORDINAZIONE:
venerdì 27 febbraio 2026 – ore 12.00

PREORDINARE ADESSO!

Disponibile da martedì 27.1.2026





TRANSGOURMET

ORIGINE

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.

058510
Agnello
di transumanza
invernale
intero
ca. 18 kg



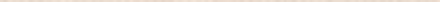
kg
20⁹⁹



058514
Quarto anteriore
d'agnello
di transumanza
invernale
al pezzo
ca. 5 kg



kg
14⁹⁹



058512
Cosciotto d'agnello
di transumanza
invernale
con osso
ca. 2,9 kg



kg
25⁹⁹

058507
Scamone/Noce d'agnello
di transumanza invernale
mondati
2 x 2 x ca. 200 g



kg
39⁹⁹



058508
Arrosto di cosciotto d'agnello
di transumanza invernale
senza osso
ca. 1,3 kg



kg
35⁹⁹

058057
Lombata d'agnello
di transumanza invernale
con grasso
2 x ca 280 g



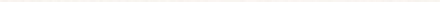
kg
49⁹⁹



058506
Stinco d'agnello
di transumanza invernale
intero
2 x ca. 400 g



kg
24⁹⁹



058058
Costolette d'agnello
di transumanza invernale
mondate
ca. 500 g



kg
48⁹⁹

