



donauland Lamm

© Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf

Die Marke	donauland Lamm
JungLammfleisch Genuss aus Niederösterreich	<p>Die Marke donauland Lamm ist eine eingetragene Marke der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf. Sie wurde gemeinsam mit und für die Anforderungen der modernen Gastronomie entwickelt, und auf die Ansprüche des Lammfleisch liebenden Konsumenten abgestimmt.</p> <p>donauland Lamm ist Frischfleisch von jungen Lämmern, im Alter von max. 6 Monaten, welche ausschließlich in Niederösterreich geboren, aufgezogen und geschlachtet werden.</p> <p>Das Fleisch dieser Junglämmer hat eine appetitlich altrosa bis hellrote Farbe, die umso heller ausfällt, je jünger das Tier bei der Schlachtung war. Junglammfleisch schmeckt zartwürzig und ist besonders gesund. So stärkt etwa die darin hochverfügbar enthaltene Orotsäure das menschliche Immunsystem. Es ist fettarm, dafür aber eiweiß-, vitamin- und mineralstoffreich. Die Fettmarmorierung des Fleisches sollte immer fest und nahezu weiß sein – je mehr Äderchen das Muskelfleisch durchziehen, desto saftiger wird es bei der Zubereitung.</p> <p>Eine Mindestreifung von 4 Tagen ist obligat, viel mehr jedoch aufgrund der außergewöhnlichen natürlichen Zartheit des Fleisches gar nicht sinnvoll.</p>
verantwortungsbewusste Produktion	<p>Die rund 200 donauland Lamm produzierenden Landwirte achten auf eine nachhaltige Bewirtschaftung der Flächen. Mit den gesetzlichen Bestimmungen erfüllen die niederösterreichischen Schafbauern einen der höchsten Tierhaltungsstandards weltweit.</p>
ausgezeichnete Qualität	<p>Eine artgerechte Haltung, kurze Transportwege innerhalb der Region, sowie die laufenden Kontrollen der Schlacht-, und Zerlegebetriebe, und die Einhaltung der nötigen Hygienevorschriften sorgen bereits im Vorfeld für ausgezeichnete Frischfleischqualität.</p> <p>Folgende Qualitätsparameter zeichnen das donauland Lamm zusätzlich aus und müssen erfüllt werden:</p> <ul style="list-style-type: none">• Geboren, gemästet und geschlachtet in Niederösterreich• Schlachalter max. 6 Monate• Schlachtgewicht (warm) mindestens 18 kg und maximal 24 kg <p>Nur Junglammfleisch, welches diesen Anforderungen entspricht,</p>

bekommt die Zulassung für die Marke donauland Lamm.

nachvollziehbare
Herkunft

Die betriebliche Herkunft der Tiere stellt der Viehverkehrsschein (ovis) der AMA sicher. Die regionale Nähe der Produzenten schafft Vertrauen zum Konsumenten, und sie erhält unsere einzigartige Kulturlandschaft.

Frischfleisch der Marke donauland Lamm ist demnach 100% niederösterreichisches Qualitätslammfleisch!

unvergleichbare
Frische

Die Frische von donauland Lamm ist ein weiteres wichtiges Qualitätsmerkmal. Das bietet die Möglichkeit, sich vom momentan vorherrschenden tiefgekühlten Lammfleisch abzuheben, welches meist aus fernen Ländern importiert wird und dadurch bereits Qualitätsverluste hinnehmen muss.

Die Frische von donauland Lamm in Verbindung mit der naturnahen Haltung wirkt sich zudem positiv auf den Geschmack aus. Das Fleisch von donauland Lämmern ist besonders delikat und würzig.

Sicherheit für die
Gastronomie

Die bewusste Kalibrierung auf oben angeführte Qualitätskriterien bietet dem Gastronom die Möglichkeit, innerhalb der Bandbreite von einem Schlachtgewicht zwischen 18 kg und 24 kg nach Vorliebe und Verwendungszweck zu selektieren. Das sichert dem Küchenchef eine hervorragende und vor allem gleichbleibende Qualität bei der Zubereitung der Speisen mit donauland Lamm.

Sichere Frischfleischqualität vereinfacht die Küchenorganisation, von der Erstellung des Menüplanes bis hin zur Bestellung beim Vertriebspartner. Das wiederum spart Zeit und Kosten. Die Wirtschaftlichkeit für den Betrieb steigt, und so bleibt regional produzierte Qualität leistbar.

Wer beim Einkauf auf Fleisch aus der Region achtet, leistet aufgrund der kurzen Transportwege einen Beitrag zum Klimaschutz, unterstützt die heimische Landwirtschaft und sichert durch den Erhalt der Wertschöpfung in der Region auch die Kaufkraft seiner Gäste.

donauland Lamm erhalten
Sie bei Ihrem regionalen
Vertriebspartner

- ❖ Fleischwaren Höllerschmid GmbH
 - 3492 Walkersdorf, Gewerbestraße 19
www.hoellerschmid.at

- ❖ Firmengruppe KASTNER Gastrogroßmärkte
 - 1210 Wien
 - 3300 Amstetten
 - 3500 Krems
 - 3910 Zwettl
 - 7000 Eisenstadt
 - 8380 Jennersdorf
www.kastner.at

-
- ❖ **Lebensmitteleinzelhandel SPAR**
 - Ganzjährig in vielen SPAR-Filialen in Wien, Niederösterreich und Burgenland erhältlich – und jetzt ganz neu auch in der Premiumverpackung grillfertig portioniert und gereift.

 - ❖ **Weinviertler Fleischer HOFMANN**
 - 2000 Stockerau, Bahnhofstraße 1a
 - 2020 Hollabrunn, Sparkassengasse 26-28
 - 2070 Retz, Hauptplatz 32
 - 2100 Korneuburg, Hauptplatz 13
 - 2130 Mistelbach, Hauptplatz 25

www.weinviertler-fleischerei.at

 - ❖ **Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH**
 - 3454 Reidling, Industriestraße 5

www.wiesbauer-gourmet.at

Sie mögen
donauland Lamm

... dann schauen Sie doch mal auf unsere Facebookseite und liken Sie uns auf www.facebook.com/donaulandlamm

Vielleicht wollen Sie ja auch Ihr ganz besonderes donauland Lamm Lieblingsrezept für Ihre Gäste, oder die aktuelle Speisekarte mit allen donauland Lamm Gerichten posten?

Stellen Sie sich, Ihren Betrieb bzw. Lokalität und Ihre Küche vor. Teilen Sie Ihren Gästen mit, warum Sie donauland Lamm ganz besonders schätzen, und vielleicht haben Sie ja sogar Lust, sich für eine Reportage in unserer Gastrozeitschrift „Mahlzeit“ zu bewerben?

mehr über donauland Lamm erfahren Sie bei Ihrem
GASTRO Betreuer

Haben Sie weitere Fragen, wollen Sie Vertriebspartner werden, oder benötigen Sie Informationsbroschüren oder Werbematerialien, dann kontaktieren Sie mich ganz einfach, ich freue mich auf Ihre Anfragen!

Ich wünsche Ihnen Mahlzeit und donauland Lamm Genuss vom Feinsten, herzlichst Ihr GASTRO Betreuer,



PS: Wenn man weiß von wo das Fleisch herkommt, schmeckt es auch am besten, oder?

Kontakt

Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf

GASTRO, Marketing
Ing. Gerald Toifl

3130 Herzogenburg, Schillerring 13
+43 664 88 922123 oder [g.toifl\(at\)gutstreitdorf.at](mailto:g.toifl(at)gutstreitdorf.at)



„donauland Lamm, die richtige Marke, wenn es um Qualitätsfleisch geht!“

