

Hollands lamsvlees

Perfekte keuze voor het lente-menu!

since 1899
Driessen Food

Maatwerk in vers.

Krommerijn lamsvlees

Onze lammeren zijn van het ras Texelaar en Swifter gekruisd. Deze lammeren komen uit de regio Utrecht. Aan de volle rug en dikke billen zie je dat ze het goed hebben gehad door de juiste voeding en de beste leefomstandigheden op de groene graslanden. De lammeren worden special geselecteerd door onze chefslager Gertjan Kiers zodat ze altijd van constante kwaliteit zijn. Kijk eens op ons youtube kanaal voor meer informatie.



Kwaliteit en herkomst

Ons Hollandse lam is van het ras Texelaar en het ras Swifter gekruisd. Anders dan andere rassen is een Texelaar ooi slechts een korte periode vruchtbaar en werpt zij één keer per jaar. Texelaars staan wereldwijd bekend om hun goede vleeseigenschappen. De Swifter gekruisd is in de zeventiger jaren door de Landbouwniversiteit in Wageningen ontwikkeld om de productiviteit van de schapenstapel te verbeteren. Ze zijn ontstaan uit een kruising tussen de Texelaar en het Vlaamse melkschaap.

Voor mals lamsvlees met een goede vlees/vet verhouding is echter nog meer van belang. Natuurlijk speelt de wijze waarop de boer met zijn beesten omgaat een belangrijke rol. Daarbij is de juiste voeding bepalend. Dit heeft grote invloed op de kwaliteit, structuur en kleur van het vlees.

Tijdens het korte vervoer en de uiteindelijke slacht wordt het dier met respect behandeld zoals ook de boer dat doet. Elke vorm van stress moet worden voorkomen. Bij stress verliest het vlees immers zijn kleur en mooie structuur, het wordt taaier en minder smaakvol.

Heel lam keuken klaar

Wil je wel een heel lam bestellen maar heb je wat hulp nodig met het uitbenen? Dit doen we graag voor je. Stem je wensen af met onze chefslager **Gertjan Kiers**.

Verkrijgbaarheid

Het lamseizoen start omstreeks half maart en eindigt begin september. Van lamsvlees spreekt men tot een leeftijd van ca. 300 dagen, zolang de onderste twee voortanden van het dier niet zijn gewisseld.



Ons assortiment

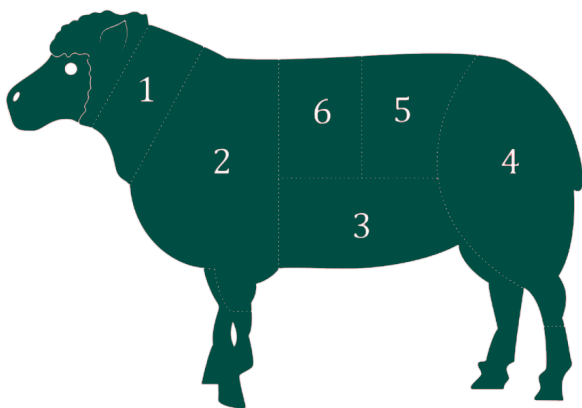
- 6105 Krommerijn lamsbout uitgebeend + bot
- 6108 Krommerijn lamsrug met vang
- 6109 Krommerijn lam heel
- 6110 Krommerijn lamsachterbout
- 6112 Krommerijn lamsschouder
- 6113 Krommerijn lamsachterbout uitgebeend
- 6114 Krommerijn lamsachterbout 4 delen
- 6115 Krommerijn lamsnek met bot
- 6117 Krommerijn lamsschouder uitgebeend
- 6119 Krommerijn lamsrug lange rib

Kijk in inOne voor het totale lamsvlees assortiment.

Iers lam

Bijna heel Ierland is eeuwig groen. Schapen kunnen er het hele jaar rond heerlijk grazen. Doordat de dieren geheel natuurlijk opgroeien, heeft ieder seizoen zijn eigen unieke smaak. Het vlees wordt lamsvlees genoemd zolang het schaap niet ouder is dan een jaar, net als in Nederland.

Afhankelijk van het seizoen, komen de lammeren van de laaglanden of de bergachtige gebieden. De hoggets, oudere lammeren tot 1 jaar, komen van de 'bergen'. De nieuwe seizoenslammeren komen van de laaglanden. In Ierland lopen veel verschillende rassen. Dit is deels afhankelijk van het gebied maar ook van de persoonlijke voorkeur van de boer.



Verdeling lam

1. Nek: stoofvlees, filet
2. Schouder: rollade,
3. Borst/buik: gehakt, lamsreepjes
4. Bout: achterbout, rumps, schenkel
5. Lende: haas, rugfilet, zadelfilet
6. Rug: French rack, spareribs, koteletten



Nieuw-Zeelands lam

De unieke smaak van lamsvlees uit Nieuw-Zeeland maakt het geliefd over de hele wereld. De dieren worden gehouden zoals de natuur dit bedoelt: op de weelderige, groene weiden van vrije uitloop boerderijen in één van de zuiverste landen ter wereld. De lammeren lopen het hele jaar buiten op de grote vlaktes wat de smaak en malsheid ten goede komt.

Kijk in inOne voor het totale lamsvlees assortiment.