

# Hollands Texelaar zuiglam

*Aanbevolen door onze vleesspecialist*

## Seizoensproduct

Ons Hollandse zuiglam is van het ras Texelaar. Anders dan andere rassen is een Texelaar ooi slechts een korte periode vruchtbaar en werpt zij één keer per jaar.

Omstreeks februari en maart worden de meeste lammeren geboren. Het zuiglamseizoen start in maart en eindigt begin september.



## Kwaliteit en herkomst

Onze verse Hollandse lammeren zijn van het ras Texelaar en komen uit de Achterhoek. Onze schapen lopen achterin het Nationaal Landschap Winterswijk, in de buurtschap Woold, op verschillende graslanden en natuurterreinen. In een kudde, samen met hun lammeren, begrazen zij de gronden en helpen op deze manier mee om de natuurdoelen in dit prachtige coulisselandschap te behalen.

Texelaars staan wereldwijd bekend om hun goede vleeseigenschappen. 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.



Ronald Driessen

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.

## Zuiglam

Een zuiglam is een lam dat nog onder de moeder loopt. In de praktijk zijn dat lammeren tot 4 maanden. Hoewel in bijvoorbeeld Frankrijk hele jonge zuiglammetjes worden geslacht, vanaf 4 tot 6 weken, heeft men in Nederland de gewoonte daarmee te wachten tot een leeftijd van 10 weken. Hiermee wordt voorkeur gegeven aan een betere vlees/bot verhouding en meer smaak.

## Verkrijgbaarheid

Het zuiglamseizoen 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

- 6108 Zuiglam rug
- 6109 Zuiglam heel
- 6110 Zuiglam achterbout
- 6111 Zuiglam span bout en rug
- 6112 Zuiglam schouder
- 6113 Zuiglam bout uitgebeend
- 6115 Zuiglam nek met bot
- 6117 Zuiglam schouder uitgebeend
- 6119 Zuiglam rug lange rib

# Iers lamsvlees

*Scharrelvlees, het hele jaar rond*

since 1899  
**Driessen Food**

## Taste the tenderness



### Ruimte

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 nieuw seizoenslammeren komen van de laaglanden. In Ierland lopen vele verschillende rassen. Dit is deels afhankelijk van het gebied maar ook van de persoonlijke voorkeur van de boer.

### Duurzaamheid

ABP is de Ierse leverancier van ons lamsvlees. Als leveranciers van vlees zijn ze wereldwijd gezien vooruitstrevend op gebied van duurzaamheid. Zo heeft ABP al diverse prijzen gewonnen op dit gebied.

### Ons assortiment

- 5780 Lam entrecote heel Iers
- 5787 Lam racks 75/24 Iers
- 5789 Lam filets zadel Iers
- 5792 Lam achterbout Iers
- 5794 Lam rug Iers
- 7172 Lam nekvlees Iers
- 5759 Lam zadel Iers

## LAMB PRIMALS

*Select one option for each part.*

### RACK

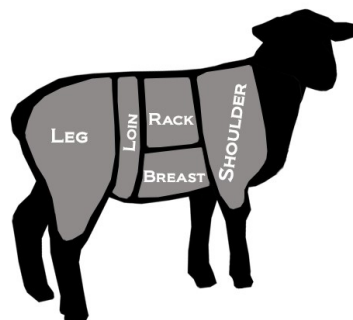
- A. Rack of Lamb
- B. Rib Chops

### LOIN

- A. Whole Bone-in Roast
- B. Loin Chops
- C. Boned & Rolled Chops

### LEG

- A. Whole Bone-in Leg + Shank
- B. Center Leg Steaks + Shank Roast + Sirloin Roast + Shank
- C. Boneless Butterflied Roast + Shank
- D. Boneless Rolled Roast + Shank
- E. Cutlets + Shank
- F. Small Roasts + Shank
- G. Kebobs + Shank



### SHOULDER

- A. Bone-in Roast
- B. Boneless Roast
- C. Should Blade Chops + Arm Chops
- D. Ground Lamb/Kabobs/Stew Meat

### BREAST

- A. Whole (Denver) Rib Rack + Foreshank
- B. Sliced Ribs + Foreshank
- C. Boneless Lamb Breast + Foreshank
- D. Ground Lamb