

## Produktspezifikation



|  |  |
|--|--|
| <b>Produkt:</b>                                  | Lammfleisch<br>Rücken  |
| <b>Verkehrsbezeichnung:</b>                      | Lamm-Rücken  |
| <b>Leitsatznummer:</b>                           | siehe "Gesetzliche Vorschriften für die Fleischerei" N. Latz, H. Klockenhoff   |
| <b>Zutaten:</b><br>(in absteigender Reihenfolge) | Lammfleisch  |
| <b>Herkunft:</b>                                 | Die Herkunft kann im gesetzlichen Rahmen lückenlos aufgezeigt werden!<br><b>Weitere Infos finden Sie auch in unserem Ladengeschäft, unserer Internetseite oder lassen Sie sich von Ihrem Fleischermeister vor Ort beraten!</b><br><b>Geben Sie uns etwas Zeit, Ihre Anfrage nach der Herkunft zu bearbeiten!</b> |
| <b>Zusatzstoffe</b>                              | keine  |

|                   |  | Ja | Nein |
|-------------------|--|----|------|
| <b>Allergene:</b> | Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose)      |    | X    |
|                   | Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse |    | X    |
|                   | Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse                 |    | X    |
|                   | Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse                       |    | X    |
|                   | Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse                      |    | X    |
|                   | Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse                   |    | X    |
|                   | Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse                       |    | X    |
|                   | Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse             |    | X    |
|                   | Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse                   |    | X    |
|                   | Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse                 |    | X    |
|                   | Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg                            |    | X    |
|                   | Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse                     |    | X    |
|                   | Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse                 |    | X    |
|                   | Citronensäure/ Citrate (E330-333)                              |    | X    |
|                   | Glutaminsäuren/ Glutamate (E620-625)                           |    | X    |
|                   | Enthält eine Phenylalaninquelle                                |    | X    |

| <u>Nährwerte und Vitamine</u> | pro 100g | pro Portion (60g) | Anteil am Tagesbedarf (%)* |
|-------------------------------|----------|-------------------|----------------------------|
| <b>Brennwert: [Kcal]</b>      | 175      |                   |                            |
| <b>Eiweiß: [g]</b>            | 20,8     |                   |                            |
| <b>Kohlenhydrate: [g]</b>     | 0        |                   |                            |
| <b>Fett: [g]</b>              | 3,7      |                   |                            |
| <b>Vitamin A [ng]</b>         | -        |                   |                            |
| <b>Vitamin B1: [mg]</b>       | 150      |                   |                            |
| <b>Vitamin B2: [mg]</b>       | 370      |                   |                            |
| <b>Vitamin B12: [ng]</b>      | 2,7      |                   |                            |
| <b>Eisen [mg]</b>             | 2,9      |                   |                            |

Die Werte sind grundsätzlich für Lammfleisch gemittelt und können je nach Teilstück und Beschaffenheit abweichen.

\*prozentualer Anteil am empfohlenen Tagesbedarf. Der Bedarf variiert individuell nach Geschlecht, Alter und körperlicher Tätigkeit.

Quelle: Souci, Fachmann, Kraut "Nährwert-Tabellen" MedPharm / Deutscher Fleischerverband : "Allergene Stoffe, Zusammensetzung, Herstellung"

### Lagerhinweis Endverbraucher bei loser Aufschnittware:

#### Mindesthaltbarkeit:

Lagerung bei <5°C kühl und trocken

Lagerung bei <5°C kühl und trocken ca. 2-3 Tage

Hackfleisch und Produkte mit grosser Oberfläche sind am gleichen Tag zu verzehren!

**Beim Transport unbedingt auf die Einhaltung der Kühltette achten!  
Verinnerlichen Sie bitte auch unser 1x1 im Umgang mit Fleisch (Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsten Fleischgenuß)**

Rezept: Die Produktbilder können vom Rezept abweichen!

### **Lammrücken mit Pistou gratiniert** **für 4 Personen**

#### **Zutaten:**

1 kg Lammrücken mit Knochen (ausgelöst), Salz, Pfeffer aus der Mühle,  
3 EL Olivenöl, 2 EL feiner Dijonsenf

#### **Pistou:**

1 Bund Petersilie, 1 Bund Basilikum, 1 Bund Kerbel, 20 g Rosmarinnadeln,  
20 g Thymianblättchen, 2 Knoblauchzehen, ¼ l Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der  
Mühle, Semmelbrösel zum Binden

#### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 200 ° vorheizen.

Den Lammrücken mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Öl in einer Kasserolle mit  
feuerfesten Griffen erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten, in  
den Backofen stellen und ca. 5 min. fertig garen. Danach das Fleisch aus dem  
Ofen nehmen und den Grill einschalten

Für den Pistou die Kräuter und die geschälten Knoblauchzehen fein hacken und  
unter Rühren das Öl dazugießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach  
so viel Semmelbrösel hinzufügen, daß eine geschmeidige Paste entsteht. Den  
Lammrücken erst mit dem Senf, dann mit dem Pistou bestreichen und einige  
Minuten unter dem Grill gratinieren und erst am Tisch tranchieren.

Als Beilage kann man Kroketten und eine feine, bunte Gemüseplatte reichen.

**Tipp:** Man kann den Lammrücken auch mit den Knochen anbraten, ihn dann erst  
auslösen, das Fleisch wieder auf das Knochengerüst setzen und dann mit dem  
Pistou bestrichen unter dem Grill gratinieren.





## Das 1 x 1 im Umgang mit Fleisch



### Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsen Fleischgenuss

- § 1 Auf dem Transport nach Hause ist grundsätzlich die Kühlkette einzuhalten! (Kühlüte/Kühltasche benutzen)! Temp. <7°C  
- Vor allem im Sommer ist der schnellste Weg nach Hause zu wählen!
- § 2 Lagern Sie Fleisch immer am kältesten Punkt im Kühlschrank! (Glasplatte, unterer Bereich, 0°C-Zone)
- § 3 Tupfen Sie Ihr Fleisch vor dem Zubereiten mit einem sauberen Tuch (Einwegpapier) trocken und lassen Sie es „atmen“!
- § 4 Generell gilt bei allen Fleischarten: Immer ein extra Zubereitungsbrett benutzen!  
(Nicht erst das Geflügel und dann den Salat auf dem gleichen Brett schneiden)
- § 5 Benutzen Sie bei der Zubereitung Ihre angeborenen Sinne für Ihre eigene Qualitätskontrolle:  
- Augen: Optik  
- Nase: Riechen  
- Mund: Geschmack (erst nach dem Garen)!
- § 6 Beachten Sie, dass Ihr Produkt keine Fremdkörper (Knochen) enthält, an denen Sie sich verletzen können!
- § 7 Geflügel- und Schweinefleisch immer vor dem Verzehr durchgaren! (>80°C im Kern)
- § 8 Hackfleischerzeugnisse und frische Bratwurst aufgrund der großen Oberfläche immer am gleichen Tag verarbeiten und ausschließlich komplett in durchgegartem Zustand verzehren!
- § 9 Lassen Sie sich die Ware je nach Verbrauchsdatum von Ihrem Fleischer vakuumieren!
- § 10 Tauen Sie gefrorenes Fleisch generell immer im Kühlschrank auf und nicht auf der Heizung oder Spüle!
- § 11 Zu den hier verkauften Fleisch- & Wurstwaren können Sie an der Kasse auf Wunsch die Produktpässe einsehen!
- § 12 Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben...Wir beraten SIE gern...



**VERTRAUEN SIE IHREM ANGEBORENEN INSTINKT UND BAUCHGEFÜHL!**

Bitte beachten Sie, dass die hier aufgeführte Information für den Kunden im Fachgeschäft bestimmt ist und bei Fragen gerne von unserem Laden-Team ergänzt werden!  
Ohne Gewähr!  
© Heinrich Fricke GmbH & Co. KG