



Artikel-Nr.:	Art.-Bezeichnung	Stückgewicht	Anz./KT	Aufbew.-Temperatur	RLZ/Tage
66301	Lammkeule mit Röhrenknochen	ca. 1,8 kg	4	bis max. 0 bis +4°C	18
66302	Lammkeule mit Haxe	ca. 2,5 kg	4	bis max. 0 bis +4°C	18
66303	Lammkeule 3er Schnitt	ca. 0,8 kg	12	bis max. 0 bis +4°C	18
66304	Lamm Haxe	ca. 0,8 kg	8	bis max. 0 bis +4°C	18
66305	Lamm Rücken	ca. 0,9 kg	10	bis max. 0 bis +4°C	18
66306	Lamm Lachse	ca. 0,9 kg	10	bis max. 0 bis +4°C	18
66307	Lamm Filet	ca. 0,7 kg	16	bis max. 0 bis +4°C	18
66308	Lamm Nacken Filet	ca. 0,7 kg	12	bis max. 0 bis +4°C	18
66309	Lamm Schulter	ca. 2,0 kg	4	bis max. 0 bis +4°C	18
66310	Lamm Rollbraten	ca. 0,8 kg	12	bis max. 0 bis +4°C	18
66311	Lamm Verarbeitungsfleisch 80/20	ca. 2,5 kg	4	bis max. 0 bis +4°C	18
66312	Lamm Hüfte	ca. 0,5 kg	20	bis max. 0 bis +4°C	18
66313	Lamm Karree „French Rack“ ohne Deckel	ca. 1,0 kg	10	bis max. 0 bis +4°C	18
66314	Lamm Karree „French Rack“ mit Deckel	ca. 1,2 kg	8	bis max. 0 bis +4°C	18

Bestellung bis Freitagmittag, Woche 1 (13.00 Uhr) für Lieferung ab Dienstag Woche 3.

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1					●
2					
3		▶			



Von Geburt an im Freien gehalten  
 von saftig-würzigen Wiesen ernährt  
 von Tradition und Landschaft geprägt

Albert Rauch GmbH  
 Im Teelbruch 87  
 45219 Essen  
 Fon (0 20 54) 9 21 - 0  
 Fax (0 20 54) 9 21 - 140  
 info@rs-europa.com

Albert Rauch GmbH - Nord  
 An der Bahn 1  
 22844 Norderstedt  
 Fon (0 40) 52 68 57 - 0  
 Fax (0 40) 52 68 57 - 30  
 info@rs-europa.com

Fleigro GmbH  
 Bosslerstraße 69  
 73240 Wendlingen  
 Fon (0 70 24) 94 00 - 0  
 Fax (0 70 24) 5 48 79  
 info@fleigro.com

Oberland GmbH  
 Rudolf-Diesel-Ring 9  
 83607 Holzkirchen  
 Fon (0 80 24) 30 03 - 0  
 Fax (0 80 24) 30 03 - 15  
 info@oberland-gmbh.de



www.rs-europa.com



www.rs-europa.com





## Wie von der Natur gewollt

Vor 600 Jahren erkannte man in Wales, was diese besondere, urtümliche Landschaft alles zu bieten hatte. Wales war der perfekte Platz für die Schafhaltung. Also siedelten die Menschen sich in Wales an und wurden zu Farmern. Ihre Traditionen und ihr Wissen überlieferten sie von Generation zu Generation. Die wichtigste Zutat für das Geheimnis ihres Erfolges war dabei die einzigartige walisische Natur. Das angrenzende Meer, Berge und Täler, starke Regenfälle und Erde, die reich an Mineralien ist sowie nahrhaftes saftiges Gras, lassen die Lämmer im Einklang mit der Natur wachsen und gedeihen. Walisisches Lammfleisch nimmt sich die Zeit, die es braucht, weil Qualität keine Eile kennt. Nur auf diese Weise erhält man ein Premiumprodukt mit auserlesenem Geschmack. Einzigartig. Gut.

Die geschützte geographische Angabe der EU wurde Walisischem Lammfleisch wegen der jahrhundertalten Traditionen der walisischen Farmer verliehen. Gemeinsam mit der Natur gewährleisten sie, dass von jeher der fein-milde, unverwechselbare Geschmack von Walisischem Lammfleisch erzielt wird.

## Über Zucht und Aufzucht im Einklang mit der Natur

Walisisches Lammfleisch ist unter anderem deshalb von so besonderer Qualität, weil wir in Wales den Rhythmus der Natur respektieren und unsere Tiere auf ganz natürliche Weise großziehen. Die Tiere gedeihen im Einklang mit der Natur und pflanzen sich auf natürliche Weise zu den von der Natur dafür vorgesehenen Zeiten fort. Sie werden in die Sommersaison hineingeboren und wachsen so in absolut freier Natur ohne menschlichen Einfluss auf.

Sie haben Zugang zu viel frischem Wasser und ernähren sich sehr reichhaltig durch die reichhaltigen, saftigen Wiesen.

Um die Robustheit der Tiere zu schützen, verpaaren wir widerstandsfähige aber vom Körperbau kleinere walisische Bergschafe mit größeren Rassen aus tiefer gelegenen Regionen, wie bspw. Welsh Mountain Sheep, Texel, Blueface, Charollais, Suffolk, Hampshire oder Southdown.

So erhalten wir nicht nur gesunde und robuste, sondern auch großrahmige Tiere, die wunderschöne Zuschnitte anbieten.

Von Geburt an im Freien gehalten, von saftig-würzigen Wiesen ernährt

von (jahrhundertalter) Tradition und Landschaft geprägt

maximal 12 Monate alt

Einhaltung höchster Tierwohl- und Qualitätsstandards

Nachhaltige Tierhaltung im Einklang mit der Natur

Lammaufzucht in Wales hinterlässt weltweit einen der niedrigsten CO2-Fußabdrücke

Durch das maximale Schlachalter von <12 Monaten garantieren wir eine maximale Zartheit des Fleisches.

Die Schlachtung mit garantierter Betäubung ist für uns als Gourmet Scouts unbedingter Standard.

## Über Wales

- Wales oder „Cymru“ ist Teil des Vereinigten Königreichs. Die Hauptstadt von Wales ist Cardiff, also „Caerdydd“. Das Land wird zu den sechs keltischen Nationen gezählt
- In Wales leben ca. 3 Millionen Einwohner und je nach Jahr zwischen ca. 11 und 15 Millionen Schafe
- Walisisches Lammfleisch (g.g.A.) gilt als das beste Lammfleisch der Welt und wird schon seit Zeiten Queen Victorias stets zu offiziellen Staatsbanketten der Royals als eine der bekanntesten Spezialitäten des Vereinigten Königreiches serviert
- Walisisches Lammfleisch (g.g.A.) wird als Delikatesse weltweit, u.a. nach ganz Europa, Japan, Singapur, in die Arabischen Emirate nach Kanada etc. exportiert
- Wales liegt im Westen des Vereinigten Königreiches und ist von drei Seiten von Küste umgeben
- Im Landesinneren findet man hohe Berge, an denen die vom Atlantik kommenden Regenwolken abregnen und zu einer stets saftig-grünen Vegetation führen
- Aus diesem Grunde eignet sich Wales hervorragend zur Freiland- und Weidehaltung von Tieren. Denn Mutter Natur hält in Wales den Tisch immer reichlich gedeckt mit frischem Gras, aromatischen Kräutern und proteinreichem Klee

### Probieren Sie unsere Rezepte aus!

Entdecken Sie den Geschmack von Walyśa® – Original welsh lamb g.g.A.! Einfach den QR-Code scannen und eines der zahlreichen Rezepte nachkochen.



Zur Stärkung der Marke im Markt werden unsere verkaufsfördernden „Crown“ hinter die Preisschilder in der Bedienungstheke gestellt. So weiß der Kunde immer sofort, dass es sich um Walyśa Welsh Lamb g.g.A.® handelt.