



Natürlicher Genuss aus der Region

Kontakt:

Zentralschweizer Lamm
St. Martinstrasse 63
6430 Schwyz
www.zentralschweizerlamm.ch

Geschäftsführer:

Christoph Bamert
Tel. 076 391 90 34



regionalprodukte.ch

Schweiz. Natürlich.

Lammfleisch – gesund und nachhaltig produziert

- Lammfleisch ist bekömmlich und aus ernährungsphysiologischer Sicht wertvoll.
- Lammfleisch enthält vom Körper gut verwertbares Protein, ist reich an Vitaminen (v.a. der B-Gruppe, B12) sowie Spurenelemente von Eisen, Selen und Zink.
- Der Fettanteil von Lammfleisch ist je nach Fleischstück unterschiedlich hoch. Das Fett von Lammfleisch enthält vorwiegend wertvolle einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren.
- Lammfleisch ist kalorienarm und enthält wenig Cholesterin.

- ✓ **Zertifiziertes Qualitätsprodukt**
- ✓ **Garantierte Rückverfolgbarkeit von der Weide bis auf den Teller**
- ✓ **Wertschöpfung für die Region dank regionaler Produktion und Verarbeitung**
- ✓ **Unterstützung naturnaher und tierfreundlicher Haltung, sowie natürlicher Landschaftspflege**
- ✓ **Kurze Transportwege**



«Zentralschweizer Lamm» ist Lammfleisch aus den Kantonen Uri, Schwyz, Zug, Obwalden, Nidwalden und Luzern basierend auf dem Label IP-SUISSE oder Bio-Suisse. Die Lämmer werden in einer Metzgerei der Region mit kurzen Transportwegen verarbeitet und regional vermarktet. Partnerbetrieb des Projekts ist die Wechsler Metzg AG in Nebikon.

Verkaufsstellen:

- Wechsler Metzg AG Nebikon
- Filialen Nebikon, Pfaffnau, Schötz und Olten
- Migros Genossenschaft Luzern

An den Verkaufsstellen der Kantone UR, SZ, ZG, OW, NW, LU unter dem Label «Aus der Region. Für die Region.»

Über uns

«Zentralschweizer Lamm» bringt erstmals regionales Lammfleisch mit einem starken Nachhaltigkeitsversprechen und besonders hoher Qualität auf den Markt. Die Tiere werden besonders tierfreundlich gehalten, verbringen während der Vegetationszeit die meiste Zeit auf den Weiden und werden vorwiegend mit betriebseigenem Futter gefüttert. Durch unabhängige Kontrolle und Zertifizierung und durch eine lückenlose Rückverfolgbarkeit wird eine besonders hohe Glaubwürdigkeit gewährleistet. Das Fleisch wird von der Produzentengemeinschaft hergestellt, von regionalen Metzgereien der Region verarbeitet und in der Region verkauft, und legt somit nur sehr kurze Verarbeitungswege zurück. Zusatzinformationen erhalten Sie auf unserer Homepage: www.zentralschweizerlamm.ch

