

Aus dem Zettl-Gourmetclub

## Ostern 2019 – das Beste vom Lamm

BIO Lamm aus Österreich, Lamm aus Australien, Irland und Frankreich



**frisches BIO Merino Lamm aus Österreich**



Am Tor zum Salzkammergut werden Merino Schafe und ihre Lämmer in erlesener Qualität gezüchtet. Einige Spitzenrestaurants in Österreich haben das delikate Fleisch bereits auf ihrer Karte. Die Tiere grasen Frühling, Sommer und Herbst auf ausgesuchten Weiden und werden dann 2 Monate in den großen Ställen des Bio-Hofes gefüttert. Die Schlachtung erfolgt stressfrei vor Ort. Das Bio Merino Lammfleisch ist zart und buttrig. Weidengräser und das ausgesuchte Bio-Getreide geben einen feinen, milden Geschmack.

### BIO Lammstelze

mit Knochen

4 Stück vakuumverpackt, ca. 1-1,3 kg/ Packung

Haltbarkeit ca. 10 Tage

Das zarte saftige Fleisch der BIO-Lämmer aus Oberösterreich ist immer ein Genuss. Durch eine etwas längere Garzeit bei moderater Temperatur wird die Lammstelze weich und entfaltet ihr einzigartiges sehr zartes Aroma.



Best. Nr.: F78

Normalpreis € 24,50 /kg

**Aktionspreis: 17,90 €/kg**

mehr als  
**25%**  
vergünstigt!

### BIO Lammkrone / -karree

mit Knochen

vakuumverpackt, ca. 0,8 – 1 kg/ Packung

Haltbarkeit ca. 10 Tage



Lammkarree wird oft auch als Lammkrone bezeichnet und ist ein Teil des Rückens. BIO-Lämmer aus österreichischer Haltung müssen freien Zugang zu Ausläuflächen haben. Das spiegelt sich auch in der Fleischqualität und dem Geschmack wieder. Der Lammrücken ist dunkelrosa, fein marmoriert, im Geschmack würzig und unkompliziert in der Zubereitung.

Best. Nr.: F79

Normalpreis € 57,50/kg

**Aktionspreis: € 43,00/kg**

mehr als  
**25%**  
vergünstigt!

## frisches Lamm aus Australien



Lammfleisch aus Australien ist hierzulande besonders schwer erhältlich. Das Fleisch ist außergewöhnlich zart und saftig, es gilt unter Kennern als „Rolls Royce“ des Lammfleisches. Wir können diese außergewöhnliche Delikatesse auf Grund der großen Nachfrage nun schon zum 2 x in unserem Osterangebot aufnehmen.



### Lammkarbonade/ -krone

mit Knochen  
ca. 0,8-1 kg  
Haltbarkeit ca. 12 Tage

Best. Nr.: F38

~~Normalpreis € 67,00/kg~~

**Aktionspreis: € 49,90**

mehr als  
**25%**  
vergünstigt!

### Lammrücken

vakuumverpackt ca. 0,6 – 1,0 kg (4 Filets in der Packung)  
Haltbarkeit ca. 12 Tage

Best. Nr.: F37

~~Normalpreis € 68,00/kg~~

**Aktionspreis: € 50,50/kg**

mehr als  
**25%**  
vergünstigt!

## frisches Milchlamm aus Frankreich



Milchlämmer sind junge Schafe bis zu einem Alter von maximal einem 3/4 Jahr. Das Milchlamm unterscheidet sich vom herkömmlichen Lamm durch die ausschließliche Ernährung mit der Muttermilch. Nach dem Braten einfach mit einem Küchenmesser in dekorative Racks schneiden.

### Milchlammrücken

mit Knochen  
ca. 1 kg vakuumverpackt  
Haltbarkeit ca. 12 Tage

mehr als  
**25%**  
vergünstigt!

Best. Nr.: F81

~~Normalpreis € 43,00/kg~~

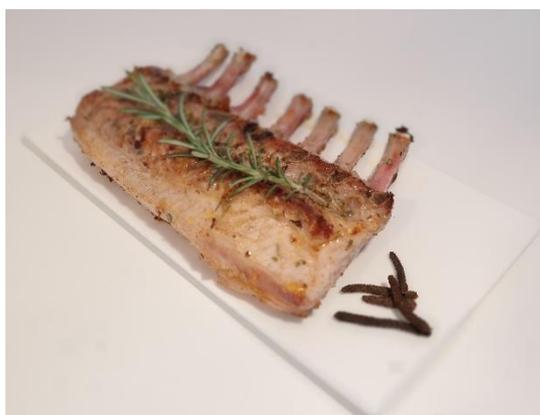
**Aktionspreis: € 29,90/kg**



## frisches Lamm aus Irland



Die Schafzucht hat Tradition in Irland. Erste Nachweise für Schafzucht gibt es bereits aus dem 14. Jahrhundert. Und weil es in Irland tatsächlich doppelt so viele Schafe wie Einwohner gibt, ist es nicht verwunderlich, dass Lamm ein typisches Gericht in der irischen Küche darstellt. Das Fleisch ist sehr gesund mit wenig Fett und Kalorien, dafür vielen B-Vitaminen.



### Lammkarbonade/ -krone

mit Knochen  
ca. 800g – 1 kg vakuumverpackt  
Haltbarkeit ca. 12 Tage

Best. Nr.: F82

Normalpreis €52,00/kg

**Aktionspreis: € 38,50/kg**

mehr als  
**25%**  
vergünstigt!

### Lammkeule mit Knochen

ca. 1,8 kg vakuumverpackt  
Haltbarkeit ca. 12 Tage

Das Fleisch der Keule kann man schmoren, braten und grillen. Die Lammkeule sollte immer mit Knochen zubereitet werden, um einen intensiveren Geschmack zu erreichen. Vor der Zubereitung wird das Fett der Keule möglichst vorsichtig eingeschnitten, damit die Kräuter und würzenden Zutaten wie Rosmarin, Basilikum, Thymian, Knoblauch und Zwiebel besser einziehen können. Das Fleisch der Keule eignet sich auch für Lammsteaks, Lammspieße, Lammgulasch und einen kräftigen Eintopf.



mehr als  
**25%**  
vergünstigt!

Best. Nr.: F84

Normalpreis € 31,00/kg

**Aktionspreis: € 23,00/kg**

## Begleitsaucen

mehr als  
**25%**  
vergünstigt!

Der charakteristisch würzig zarte Geschmack von Lammfleisch sollte durch eine Sauce unterstrichen und nicht überlagert werden. Eine leicht süße Note passt wunderbar zum würzigen Aroma von Lamm.

Herrlich erfrischend ist zum Beispiel Minzsauce, die gerne zu Ostern gereicht wird. Mit einem kräftigen Ras el-Hanout Dip bekommt das Osterlamm einen exotischen Touch.

### Minz-Koriander-Sauce 300 ml

Ideale Begleitsauce für Lammfleisch. Auch als Zutat für Dressings oder Reisgerichte, sowie zum marinieren. Nach original indischer Rezeptur hergestellt.

Best. Nr.: 288

~~Normalpreis € 5,95/Stk.~~

**Aktionspreis: €4,40/Stk.**



### Minzsauce 140 g

Eine klassische Minzsauce, die genau das richtige Gleichgewicht zwischen süß und spritzig findet, auch dank des ausgereiften volleren Geschmacks von Gerstenessig. Traditionell als Begleitung zu gebratenem Lammfleisch empfehlen wir die Verwendung in einer Vinaigrette mit gerösteten Zucchini oder einfach mit Joghurt.

Best. Nr.: W14

~~Normalpreis € 9,90/Stk.~~

**Aktionspreis: €7,40/Stk.**



### SET Tzatziki Dip 40 g & Ras el-Hanout Dip 75 g

Je nach Geschmack 2 – 5 Teelöffel in 200 g. Creme fraiche oder Frischkäse einrühren und 10 Min. ziehen lassen. Für Fingerfood, Gemügesticks, Folienkartoffel, Lamm und Fisch.

Ras-el-Hanout ist eine klassische Gewürzmischung aus der nordafrikanischen Küche. Der Name bedeutet "top of the shop", was seine teuren Zutaten widerspiegelt. Die Mischung besteht aus den besten Gewürzen des Orients und eignet sich vorzüglich in Schmortöpfen mit Lammfleisch, Tomaten, Auberginen und Paprika. "Einen Hauch exotisches Flair".

Best. Nr.: W102

~~Normalpreis € 14,40/Set.~~

**Aktionspreis: € 10,60/Set.**

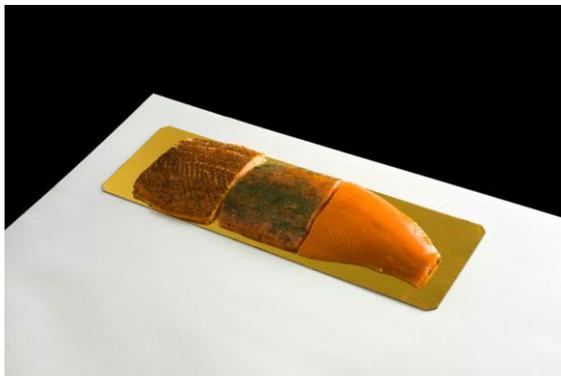


Versand feiner Dinge.  
Delikat essen.  
Delikat trinken.

Zettl GmbH.  
Lehnerstr. 1  
4064 Oftring

T +43 7221 63981 -0  
F +43 7221 63981 -6  
E office@zettlgmbh.at  
H www.zettlgmbh.at

## Lachs 3er Kombination 900 g - 1200 g



Je ca. 300 g norw. Räucher-, Graved-, und warmgeräucherter Lachs - ein wahrer Genuss um verschiedene Räucher- und Mariniermethoden kennen zu lernen!

Ursprungsland: Norwegen

Haltbarkeit: ca. 10 Tage

Best. Nr.: 1009

Normalpreis € 81,40/kg

**Aktionspreis: € 59,50**

Preis wird nach genauer Grammatik berechnet!

mehr als  
**25%**  
vergünstigt!

## NEU!!! Lachsfilet tiefgekühlt und portioniert (4 x 125 g)



norw. Lachsfilet (Salmo Salar), roh, tiefgefroren

Ursprungsland: Norwegen

Haltbarkeit: 07/2020

Erstmals können wir Ihnen unseren fantastischen Lachs, den wir schon seit Jahren geräuchert und mariniert importieren, ganzjährig auch als Rohlachs zum Braten oder Grillen anbieten.

Die Qualität wie gewohnt herausragend. **Im Unterschied zu vielen im Handel erhältlichen Lachsportionen stammen die Fische nicht aus außereuropäischen Gewässern, sondern wachsen im glasklaren Wasser der norwegischen Fjorde auf und sind Global Gap**

**zertifiziert.** Die Lachse werden umgehend nach dem Fang entgrätet und portioniert. Um diese rohen Leckerbissen in bester Qualität in Österreich anbieten zu können, werden die Filets sofort nach dem Zuschnitt tiefgefroren.

Best. Nr.: 1060

Normalpreis € 19,95/0,5 kg

**Aktionspreis: € 14,95/ 0,5 kg**

mehr als  
**25%**  
vergünstigt!

Versand feiner Dinge.  
Delikat essen.  
Delikat trinken.

Zettl GmbH.  
Lehnerstr. 1  
4064 Oftering

T +43 7221 63981 -0  
F +43 7221 63981 -6  
E office@zettlgmbh.at  
H www.zettlgmbh.at

**Bestellen bis 31.03.2019 möglich. Sonderpreise gültig bis Ende KW 13**

**Bestellen:** Online, per E-Mail oder telefonisch möglich.

**AGBs:** Bestellen gegen Rechnung. Die Preise beinhalten MwSt. und Verpackung. Ansonsten gelten unsere allg. Lieferbedingungen, lt. www.zettlgmbh.at

Stück	Stück	Stück
BIO Lammstelze mit Knochen Österreich Best. Nr.: F78	BIO Lammkrone/ karree Österreich Best. Nr.: F79	Lammkrone/ -karree Irland Best. Nr. F82
Lammkeule Irland Best. Nr. F84	Lammkarbonade/ -krone Australien Best. Nr. F38	Lammrücken/ -lachse Australien Best. Nr. F37
Milchlammrücken Best. Nr. F81	Minz-Koriander-Sauce Best. Nr. 288	Minzsauce Best. Nr. W14
SET Tzatziki Dip+ Ras el- Hanout Dip Best. Nr. W102	Lachs 3er Kombination Best. Nr.: 1009	Lachsfilet tk, 4x125g Best. Nr.: 1060

**Bestellerdaten = Rechnungsadresse**

Vor-/ Nachname: \_\_\_\_\_

Straße, Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Mobilnr.: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

**Bitte Lieferung oder Abholung auswählen:**

**Abholung bei Zettl GmbH**, Lehnerstraße 1, 4064 Oftering  
am \_\_\_\_\_ (TT/MM) nur **MO-DO 9-16 Uhr, Fr 9-13** (ab 10.04. bis spätestens 18.04.2019)

**Abholung in Wien (nur in KW 16 möglich!)** Der Biergreissler, Lederergasse 4, 1080 Wien

MI 17/04 (13-21 Uhr)  DO 18/04 (13-21 Uhr)  FR 19/04 (13-21 Uhr)  SA 20/04 (11-17 Uhr)

**Zustellung durch den Paketdienst DPD** am \_\_\_\_\_ (TT/MM) nur **DI-DO 8-17 Uhr** möglich.

**Versand:** Die Zustellung erfolgt zwischen 8 und 17 Uhr durch den Paketdienst DPD Primetime.

**Versandgebühren:** Die Versandkosten werden nach Gewicht des Pakets berechnet.  
bis 2 kg: € 6,60/ bis 5 kg: € 7,70/ bis 10 kg: € 8,80/ bis 15 kg: € 9,90.

**Achtung:** Der Paketdienst stellt zwischen 8 und 17 Uhr zu. Geben Sie unbedingt eine Lieferadresse an, an der in diesem Zeitrahmen jmd. anzutreffen ist (Nachbar, Büro etc.). Unterschrift erforderlich!

**Zusatz-Service: Falls gewünscht bitte ankreuzen:**

**Primetime Zustellung 8-13 Uhr** (Versandkosten: bis 2 kg: € 13,20/ bis 5 kg: € 16,50/ bis 10 kg: € 24,20/ bis 15 kg: € 26,40)

**Die Bestellung soll an eine andere Adresse geliefert werden?** Die Rechnung wird an die o.a. Adresse gesendet.

(Firma): \_\_\_\_\_

Vor-/ Nachname: \_\_\_\_\_

Straße, Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort : \_\_\_\_\_ Telefonnr.: \_\_\_\_\_