

Medieninformation

Tiroler Berglammpezialitäten – eine Besonderheit auf dem Grillrost

Innsbruck, am 26. Juni 2019

Die Grillsaison ist voll im Gange. Bei den warmen Temperaturen und lauen Sommerabenden bekommt man wieder Lust, seine Speisen unter freiem Himmel im Garten oder auf der Terrasse zu genießen. Was bietet sich da mehr an, als ein gutes Qualitätsfleisch auf dem Grill brutzeln zu lassen? Das Fleisch vom Berglamm mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ ist dabei eine ganz besonders schmackhafte Köstlichkeit und ein heißer Tipp für jede Grillparty. Erhältlich ist das Berglamm bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR in ganz Tirol.

Berglamm bei SPAR

„Innovation und Regionalität werden bei SPAR Tirol großgeschrieben. Umso mehr freut es mich, dass wir unseren Kunden regionale Fleischspezialitäten wie das ‚Qualität Tirol‘ Berglamm anbieten können. Im Selbstbedienungsbereich sind ab sofort Rückenkotletts, Keulensteaks und Huftsteaks vom Berglamm erhältlich“, so SPAR-Geschäftsführer Dr. Christof Rissbacher

„Lammfleisch gilt als besondere Delikatesse unter den Fleischarten. Genießer schätzen seine Zartheit und den würzigen Geschmack. Besondere Genussmomente bietet das Fleisch vom Berglamm am Grill. Die feine Marmorierung ist ein Qualitätsmerkmal und wichtiger Geschmacksträger. Sie ist dafür verantwortlich, dass Lammfleisch am Grill saftig und zart bleibt“, macht TANN-Produktionsleiter Martin Niederkofler den Genuss des Berglammes schmackhaft.

Natürliche Aufzucht

„Tirol ist mit seinen großen Almen und dem alpinen Klima ein optimal geeignetes und traditionelles Gebiet für die Schafzucht. Osttirol zählt dabei zu den schafreichsten Regionen in Österreich, von dort kommen auch die Berglämmer mit dem Gütesiegel ‚Qualität Tirol‘. Die Lämmer wachsen direkt beim Mutterschaf auf und haben viel Auslauf, so ist eine natürliche Aufzucht und Haltung gegeben. Frische

Gräser, schmackhafte Kräuter von Tirols Almwiesen und frisches Quellwasser sind Garanten für hervorragende Fleischqualität“, betont Matthias Pöschl, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol.

Holen Sie sich diesen Tiroler Grillgenuss zu Ihnen nach Hause!

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol)

Kontakt: Mag. Matthias Pöschl, Agrarmarketing Tirol GmbH, Tel. 0512/57570112