

Commandez de l'agneau bio

Biohof
schwerzi.ch
Zeit für die Natur

Nom de famille: _____

Adresse: _____

Code postal + Ville: _____

Téléphone: _____

Mail: _____

Biohof Schwerzi

Hübeliweg 4

3264 Diessbach

par mail: stefandeubelbeiss@yahoo.de ou per poste ou au formulaire sur www.schwerzi.ch

Veillez cocher la case appropriée:

Prochaines dates de livraison:

novembre 2024

Agneau entier 12 – 16 kg 44.00/kg

Contient : 1 Rôti roulé, Ragout sans jambe, côtelettes, gigot steak, viande hachée

demi agneau 6 – 8 kg 47.00/kg

Contient : Ragout sans jambe, côtelettes, gigot steak, viande hachée

un quart d'agneau 3 – 4 kg 55.00/kg

Contient : Ragout sans jambe, côtelettes, gigot steak, viande hachée

Merci de m'informer des dates futures

Nos animaux sont abattus chez la boucherie Widmer dans le village voisin de Grossaffoltern. La viande mûrit quelques jours puis est dosée par le boucher.

Nous vous informerons à l'avance afin que la viande et près de prendre chez Biohof Schwerzi à Diessbach.

Nous vous remercions de votre commande. Ce faisant, vous soutenez la préservation du mouton de l'Engadine. Vous pouvez trouver des informations sur la qualité de l'agneau du mouton de l'Engadine au dos.

Source: www.engadinerschaf.ch

Vous préférez la viande d'animaux élevés dans le respect de leur espèce et nourris avec des fourrages naturels? Vous souhaitez tout simplement connaître l'origine de la viande?

Aujourd'hui, la qualité de la viande est une priorité. Le Mouton d'Engadine n'est pas adapté à un engraissement rapide avec des aliments concentrés, mais il est fait pour une croissance lente dans les pâturages extensifs en plein air.

Les agneaux sont prêts pour l'abattage dès qu'ils atteignent 45 kg, plus tard donc que chez les races qui ont une meilleure capacité d'engraissement. L'âge d'abattage se situe entre 4 et 10 mois selon la taille de la portée, le sexe et l'alimentation.

Les distances de transport sont courtes. Nos éleveurs ont encore un lien avec leurs animaux et la plupart d'entre eux accompagnent leurs agneaux jusqu'à l'abattage.

La viande d'agneau est un met très prisé des gourmets. Elle est incontournable dans la cuisine gastronomique. Tous ceux qui ont déjà goûté de l'agneau d'Engadine ont été surpris. C'est comme avec un bon vin issu de sols pauvres et sans engrais. Une croissance lente et une alimentation extensive. Aucun «goût de bouc» ou de goût prononcé de mouton, mais une délicieuse saveur!

Pourquoi? Parce que cette viande, contrairement à celle des races d'engraissement, présente une structure de fibres musculaires différente et incompatible avec l'engraissement rapide aux aliments concentrés. Les agneaux les plus âgés ont davantage de saveur car ils sont riches en graisse intramusculaire. Celle-ci n'est pas visible, mais en tant que vecteur de goût, elle confère arôme et jutosité. Grâce au fourrage à base d'herbe et à l'élevage extensif, la teneur en acides gras oméga-3, lesquels agissent également comme exhausteurs de saveur, est plus élevée.

Ces acides, selon des conclusions scientifiques unanimes, ont des vertus prophylactiques contre les maladies cardiovasculaires et le cancer.

Les gourmets apprécient beaucoup cette savoureuse viande d'agneau qui satisfait aux exigences culinaires les plus élevées et rappelle davantage le goût du gibier que celui de la viande d'agneau classique. Une bonne moitié de l'agneau est constituée des meilleurs morceaux de viande de la selle et du gigot. Ils peuvent être soit grillés (côtelettes, steaks de gigot), soit rôtis (gigot, selle d'agneau). Les autres parties peuvent être utilisées pour préparer d'excellents ragoûts d'agneau, des plats à base de viande hachée ou des rôtis.