



Het gemak van vers bereid vlees!



Prime Meat

Rijnland 1
1948 RL Beverwijk

Postbus 266
1940 AG Beverwijk

T 0251 - 26 82 50
F 0251 - 26 82 59

www.primemeat.nl

het laagse lander leyn

Lekker lamsvlees uit Laag Holland.



Het Laaglander lam

Oer Hollands

Laag Holland is een uniek oer-Hollands landschap met een eigen karakter omdat het een landschap is waar de tijd geen grip op lijkt te krijgen. Het gebied kent typische Hollandse vergezichten waarin grote luchten leunen op een laag liggend landschap.

Het open landschap bestaat voor een groot deel uit waterrijke veenweiden, hier en daar onderbroken door een dieper gelegen droogmakerij. Laag Holland is namelijk gedeeltelijk ontstaan door het droogleggen van een binnensee in de 17e eeuw door Adriaenszoon Leeghwater. Er ontstond een uniek gebied met wereldberoemde polders als de Beemster en de Schermer.

Veenweiden en polders

De laagland lammeren grazen op de veenweiden en polders. De veenweiden zijn natuurgebieden met veel natuurlijke grassen, bloemen en klavers. De drooggelegde polders hebben een vruchtbare bodem van blauwe zeeklei die de voedingsbodem vormt voor het rijke gras. De voeding van klaver en grassen zorgt ervoor dat het lamsvlees rijk is aan ijzer, zink en vitamine B. Het Laaglander lamsvlees is bijzonder mager en calorie arm.

(H)eerlijk uit de streek

De laagland lammeren komen van regionaal geselecteerde boerderijen waar men volop aandacht heeft voor dierenwelzijn. Het dierenwelzijn komt tot o.a. tot uiting in voldoende uitloop in de ruime weilanden met het rijke gras en frisse lucht. Daarnaast hebben de dieren een weidegang gehad van minimaal 100 dagen. Al deze invloeden bij elkaar geeft het Laagland Lam een verfijnde smaak, mooie structuur en kleur van het vlees.

Regionale verwerking

De lammeren uit Laag Holland worden van de boerderij getransporteerd en vervolgens geslacht in Graft-De Rijk. Hiermee is het aantal kilometers van het vervoer zeer beperkt. De lammeren worden geselecteerd op basis van gewicht, geslacht, vetbedekking en kleur.

Na de slacht worden de technische delen bij Prime Meat in Beverwijk verder bewerkt. De vleesproducten worden op de juiste tijd afgerijpt, versneden en verpakt op klant specificatie. De lamsvleesproducten zijn onder strenge Haccp en BRC normen geproduceerd. Het laaglander lamsvlees is volledig traceerbaar van boer tot bord.

Respect voor dier, natuur en milieu

De consument kiest steeds vaker voor diervriendelijk, regionaal, gezond en verantwoord. Ook binnen de horeca spelen deze factoren een rol. De horeca vakman wil weten waar het vlees vandaan komt en hecht waarde aan de wijze waarop het vee wordt gehouden, met respect voor dier, natuur en milieu. Het Laaglander lamsvlees voldoet aan deze eisen en is daarnaast uitzonderlijk smaakvol.

Wilt u meer weten over de mogelijkheden voor invulling van Laaglander Lamsvlees op uw menukaart. Neem gerust contact met ons op voor advies.