



Outre une qualité gustative très régulière, la viande d'agneau « Vintage Lamb Select » se distingue des autres viandes d'agneau par sa naturalité, sa fraîcheur, sa disponibilité et sa spécialisation.



Naturalité : L'agneau « Vintage Lamb Select » est **né et élevé en plein air**, de parents de races à viande rustiques et bénéficie simultanément **du lait de sa mère et d'herbages abondants.**



Fraîcheur et disponibilité : Les carcasses d'agneau « Vintage Lamb Select » sont **triées et livrées en quelques heures** sur les plateformes de distribution. Les disponibilités sont importantes **toute l'année** ce qui permet **un choix qualitatif.**



Spécialisation : La viande d'agneau « Vintage Lamb Select » est issue d'animaux spécialisés pour la viande, **élevés librement en plein air** expliquant à la fois **son goût délicat et une excellente tenue à la cuisson.**



La Norme Qualité Agneau Britannique est une certification des conditions d'élevage et de transformation de la viande. Elle garantit le contrôle de la mise en place de mesures assurant **le bien-être animal**, les soins aux animaux et **la protection de l'environnement.**

Cette Norme inclut également des critères portant sur **la qualité organoleptique du produit** en permettant notamment d'améliorer **sa tendreté.**