

Lammkött från Ivarsgården 2018

Hej! Nu är det återigen höst och säsong för lammslakt. Så det är dags att boka sin låda med kött så man garanterat kan fylla sin frys med lokalproducerat lammkött inför vintern.

Andra omgången lamm kommer snart.

Tid och datum för avhämtning kommer vi att meddela er när vi fått klart alla tider från slakteriet.

Pris är 120 kr/kg inklusive moms (slaktvikt). En låda väger mellan 15-25 kg.

Köttet kommer att vara finstyckat, vakuumpförpackat och klart att stoppa direkt i frysen. Givetvis helt färskt.

Vi säljer helst en hel låda på ett bräde, men i mån av efterfrågan och tillgång kan man eventuellt köpa en halv låda eller endast vissa styckdetaljer.

Avhämtning sker som vanligt vid Idas Café i Broby Skola. Betalning sker via faktura.

Lammen har vuxit upp i en fin miljö. De har gått på lösdrift till en början, o ett stort nybyggt fårstall och sedan på bete i stora fina hagar tillsammans med tackorna. De är uppväxta i stor flock. Fri tillgång på färskt vatten, saltsten och mineraler. De har inte blivit behandlade med läkemedel i onödan. De har levt ett stressfritt liv. Vi är med från början till slut, och ser till att de har de bra. De har inte åkt några onödiga transporter, utan har levt i Broby hela tiden. Vi har kört dem själva till Skara Lammslakteri. Köttet håller därför en mycket god kvalité och är närproducerat. Lammen är av rasen finull/texel samt gutefår.

Vid intresse av att köpa vårt fina lammkött, vill vi gärna att ni meddelar oss er beställning snarast. Er beställning är bindande.

Möjlighet finns att köpa fårkorv, tillverkad på Claessons Charketuri i Falköping, av kött från våra får.

Vid köp av en hel låda lammkött, kan man få köpa ett fårskinn för 1000 kr (ord. Pris 1500kr)obs, olika färg och storlek, först till kvarn.

För att lämna er beställning, mejla namn, adress och telefonnummer till:

91.ida.lundgren@hotmail.se

Ring om ni har frågor till Ida: 0705452018 eller Erik: 0703355131

Tack, Ida och Erik Lindh