

Lammkött och Nötkött

Nu har du möjlighet att beställa ditt kött direkt från oss som föder upp djuren. Djuren föds upp under väldigt goda förhållanden på en gård i Örbyhus. Det är köttras kvigor som går ute och betar hela sommaren. Under vintern går de på en ströbädd och äter bara grovfoder. Lammen föds på våren och slaktas på hösten, efter att det gått ute och betat med sina mammor hela sommaren. Sedan skickas de till mindre lokala slakterier. Där vi sedan hämtar ditt kött och levererar det till dig vid en bestämd utlämnings plats. Eller så hämtar du det hemma hos oss på gården. Våra kunder är välkomna att besöka oss för att se hur djuren föds upp.

Du kan beställa lammkött till hösten 2016.

Vikten ligger mellan 16-23kg innan lammen styckas.

Ostyckat

98:-kr/kg

Standard styckat (hela lår, hela bogar, sadel eller kotletter, bringa, hals, lägg.)

129:-/kg

Benfritt styckat + köttfärs 215 kr/kg ca. 10-15 kg kött per lamm

Du kan beställa nötkött

Nötköttet styckas benfritt + köttfärs och vaccumpackas

I lådan är det både stekar och köttfärs. Vikten varierar mellan 20-30kg per låda.

159kr/kg

Ingela och Erik Uhlås Labbo Örbyhus tel. 070-601 9025 , 0295-10497 ingela@ladang.se

