**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 2015.**

Vikten ligger mellan 16-23kg innan lammen styckas.

**Ostyckat**

98:-kr/kg

**Standard styckat** (hela lår, hela bogar, sadel eller kotletter, bringa, hals, lägg.) 120:-/kg

**Benfritt styckat + köttfärs** 205 kr/kg ca. 10-15 kg kött per lamm

**Du kan beställa nötkött, t.o.m 01 okt**

Nötköttet styckas benfritt + köttfärs och vaccumpackas

¼ djur ca. 35-55 kg Pris.135:-/kg

1/8 djur ca. 17-26kg Pris.145:-/kg

Ingela och Erik Uhlås Labbo Örbyhus tel. 070-601 9025 , 0295-10497 [ingela@ladang.se](mailto:ingela@ladang.se)