

Unsere Schafe sind Guteschafe!

Guteschafe, das bedeutet **G** für gotländska (gotländisch) und **ute** für draußen (schwedisch), macht **Gute**. Diese uralte Rasse lebte einst im gesamten Ostseeraum. Sie sind noch ursprünglich und nicht auf maximalen Ertrag hin gezüchtet. Das Fleisch schmeckt daher nicht so sehr nach Schaf, sondern zeichnet sich durch eine herrliche, natürliche Wildnote aus.



Bei uns gibt es den Fleischgenuss ohne Reue!

Die Tiere haben auf unseren großen, naturbelassenen Weiden der Schaalseeregion ein stressfreies und glückliches Leben und das schmeckt man an der Qualität des Fleisches!

Sie sind das ganze Jahr über draußen und werden täglich von uns besucht und verwöhnt.

Um das Tierwohl auch auf dem „letzten Weg“ zu gewährleisten lassen wir in einem nahe gelegenen Betrieb, schlachten. Von dort bekommen Sie das Fleisch unserer Lämmer als halbe oder ganze Tiere.

Biofleisch mit Demeterzertifikat!



Unsere Schafe werden nach demeter-Richtlinien gehalten. Das bedeutet zum Beispiel, dass wir mit Futter aus demeter-Anbau zufüttern, wenn das Gras im Winter nicht mehr ausreicht.

Wann gibt es Fleisch?

Wir schlachten im **November** in mehreren Etappen. Wir sammeln die Bestellungen und geben die genauen Abholtag eine Woche vorher bekannt.

Preise

ein ganzes oder halbes geschlachtetes Lamm: 20 €/kg

Das Lamm wird ausgeschlachtet im Ganzen am Haken gewogen. Danach wird es in die Teilstücke zerlegt. Die Knochen liegen bei.

Schlemmerpaket: Hier bekommt man die vier beliebten Fleischteile

Keule, Rücken, Filet und Schulter als ganze Teilstücke: 36 €/kg

Hackfleisch: 36 €/kg

Leber (ca. 500 g): 8 €/ Stück



Solange der Vorrat reicht!

Infos unter: info@lillegard.de

Bestellung

Name:

Adresse:

Email oder Handy:



Bitte Menge eintragen.

	<u>Preis</u>
___ ganzes Lamm (ca. 10 - 25 kg)	20 €/kg
___ halbes Lamm (ca. 7 - 13 kg)	20 €/kg
___ Schlemmerpaket	36 €/kg
___ kg Hackfleisch	36 €/kg
___ Leber	8 €/Stück

Datum: _____

Unterschrift: _____

Wir bitten um Anzahlung von 50 €. Auf unser Gildenkonto:

Mike Rutledge-Blessin, IBAN: 34 4306 0967 8009 3453 02

Bestellungen per Mail an info@lillegaard.de

Das Lamm wird ausgeschlachtet im Ganzen am Haken gewogen. Danach wird es in die Teilstücke zerlegt.
Die Knochen liegen bei.

Das Schlemmerpaket besteht aus den vier begehrten Fleischteilen Keule, Rücken, Filet und Schulter als ganze Teilstücke.