

## Speciale producten

### - Aanbod varieert! -

Naast ons uniek verse product produceren we ook regelmatig, in samenwerking met onze dorpslager, speciale producten van ons lamsvlees.

Zo heeft u de mogelijkheid om op een makkelijke manier kennis te maken met ons lamsvlees via bijvoorbeeld:

- ★ een *Lamsschijven-diepvriespakket*, met panklare porties, ideaal voor BBQ
- ★ een *Lamsvlees divers -diepvriespakket*, met grotere stukken vlees, gehakt en o.a. spareribs. Ideaal voor bijv. stoofvlees
- ★ een set *Braadworsten - diepvriesporties (a 5 stuks)*, ideaal voor broodje braadworst, BBQ, stampot etc.

Of geniet van het vlees, eerlijk ambachtelijk lokaal verwerkt tot een uniek streekproduct van puur schaaap, zoals

- een stukje unieke "*Eerdse Lamsham*", een gerookte ham van het mooiste lamsvlees
- een heerlijke "*Eerdse droge Herdersworst*", om zo op te eten!
- een "*Eerdse Herderssalami*" perfect op brood of bij borrel.

Let op - deze producten zijn alleen verkrijgbaar indien voorradig. Bel of zie hiervoor onze website. U kunt telefonisch of per email bestellen en uw bestelling daarna, op afspraak, afhalen in Eerde.

**Actueel - vanaf nov 2015 kunnen de diepvriespakketten ook online besteld en thuisbezorgd worden via de MeatYourOwn webshop.**

## Contact

Voor meer informatie kunt u ons bereiken via email:

[info@schaapskudde-eerde.nl](mailto:info@schaapskudde-eerde.nl)

Of via telefoon: **06-53459068**  
(Erica van de Stadt, Jan van Lieshout)

Onze website geeft u informatie over de kudde en haar activiteiten.

<http://www.schaapskudde-eerde.nl>

Nieuwtjes over de kudde zijn ook te volgen via twitter op [#SchapenInEerde](#) en via onze facebookpagina

Ons bezoekadres (op afspraak) is:

**Haakakker 70  
5466 NA Eerde**

(Gemeente Veghel N.Br.)

**Schaapskudde Eerde**



**Begrazing**

Online bestellen kan momenteel via de webshop van SchaapskuddeEerde bij Meat Your Own

[www.meatyourown.nl](http://www.meatyourown.nl)

## Lamsvlees





## De kudde: grazen, groeien en vlees



Schaapskudde Eerde is een kleinschalige kudde bestaande uit zeldzame Schoonebeeker en Drentse heideschappen. Deze schapen worden ingezet voor natuur-begrazing. Elk jaar worden er in de kudde lammeren geboren en een deel van deze lammeren wordt geslacht. Dit gebeurt gewoonlijk in de periode januari t/m maart.

### Lamsvlees

Het lamsvlees van Schaapskudde Eerde is een eerlijk natuurproduct dat duurzaam en diervriendelijk tot stand komt. Het is ook een gezond product.

De dieren grazen in kuddeverband voornamelijk op heide- en natuurgebieden, kortom in hun natuurlijke omgeving.

Deze opfok, ook nog eens zonder kunstmatig brok of antibiotica, garandeert kruidig, mals en mager lamsvlees.

Een *eerlijk* en *gezond* stukje vlees.

Het vlees van het Drents Heideschaap en van de Schoonebeeker (sinds 2014).

is ook opgenomen in de Slow Food® "Ark van Smaak".



## Vers Lamsvlees

Vers lamsvlees is een *seizoensproduct* dat u in porties van een heel of half lam kunt bestellen.

Unieke service hierbij is dat u als klant bij ons precies kunt aangeven hoe u het lam versneden wilt hebben tot hanteerbare delen. Uiteraard adviseren wij u graag bij het samenstellen van deze persoonlijke, speciale versnijdingswijze ("snit").



De vleesdelen worden in grootverpakking gesorteerd en gelabeld aan u geleverd. U krijgt er zelfs een boekje bij met bereidingstips voor ieder type vleesdeel!

### Reserveren en afhalen

Vers lamsvlees moet worden gereserveerd waarna het op een afgesproken afhaaldag kan worden opgehaald in Eerde(NB).

Steeds is er een aantal vaste afhaaldagen. Deze vallen in de periode januari t/m maart. Let op: reserveer tijdig want niet alleen het totaal aantal lammeren maar ook het aantal lammeren per afhaaldag is beperkt. Voor reservering en de actuele data van de afhaaldagen zie Contact Informatie.

### Liefhebberslijst

Wij plaatsen u graag op onze "lamsvlees-liefhebberslijst" van klanten die we als eerste benaderen zodra de nieuwe afhaaldagen bekend zijn.

## Prijzen vers lamsvlees Verwachting 2016

De prijs van het vlees is gebaseerd op: het (karkas)gewicht van het dier en de verwerkingsinspanning die de snit vraagt van de slager.

### Karkasgewicht prijs

Deze basisprijs is rond **11 EUR per kg** karkasgewicht.

### Karkasgewichten \*)

- Drents Heideschaap: ca. 15 tot 20
  - Schoonebeeker: ca. 20 tot 25
- \*) gewichten kunnen variëren per dier

### Bijkomende verwerkingskosten

Deze kosten hangen af van de tijd die nodig is om het lam op de door u gewenste speciale manier te versnijden.

Ter indicatie versnijding per heel lam:

- Bij "**basis snit**" (heel/half karkas of grote delen), extra kosten: **geen.**
- Bij "**standaard panklare delen snit**" (schijven en rest gehakt) extra kosten: **ca 17 EUR**
- Bij "**persoonlijke speciale snits**" extra kosten veelal ook rond **20 EUR** (tot een max van **35 EUR**)

Voor een half lam zijn de snitkosten ook de helft hiervan.

De prijzen zijn inclusief 6% BTW.