



Skudden-Lammfleisch

Neben den schottischen Hochlandrindern werden auf unserem Betrieb auch Schafe gehalten und zwar eine spezielle Kleinrasse.

Das Skuddenschaf ist eine kleine robuste Rasse, welche ursprünglich auf den kargen Heidelandschaften in Deutschland gezüchtet wurde. Wir belegen sie mit einem Dorperschafbock (robuste Fleischrasse). Die Lämmer dieser Kreuzung zeigen eine optimale Fleischqualität.

Bei uns beweiden sie alle Flächen welche nicht für die Hochlandrinder geeignet sind, sowie unter den Hochstambäumen. Die kalte Jahreszeit verbringen sie wenn möglich draussen auf den Winterweiden im Talgebiet.

Das Fleisch ist von vorzüglichem Geschmack, der nur ganz am Rande an Schaffleisch erinnert. Geschlachtet werden die Lämmer mit 6-12 Monaten. Die Verarbeitung erfolgt nach Kundenwunsch bis hin zum Grillamm (alles kann auf dem Grill zubereitet werden).

Ein ganzes Lamm bringt ein Schlachtgewicht von ca. 10-19 kg. Nach Verarbeitung bleiben ca. 7-14 kg abgepacktes Fleisch.

Der Preis beträgt Fr. 30.-- pro kg abgepacktes Fleisch.

Sind Sie interessiert?



Bestellung (online unter www.BeO-Fleisch.ch)

Name Vorname

Adresse

PLZ/Ort

Telefon Mail

Ich bestelle auf 28. März 2024 (Ostern) 08. November 2024 17. April 2025 (Ostern)

1 Lamm (Verarbeitung nach Absprache)

½ Lamm (Verarbeitung nach Absprache)

bitte nehmen sie mit mir Kontakt auf

Datum/Unterschrift

Einsenden an: Brigitte und Martin Braun, Dorfstrasse 141, 3624 Goldiwil

Tel 033 44 22 44 1, Mobile 079 210 32 41

braun.goldiwil@bluewin.ch, www.BeO-Fleisch.ch