



Sparvåsen har fem ekologiska lammlådor till salu i år – ska en bli din?



Köttet kommer från dala päls-korsningslamm som tillsammans med sina mödrar betar våra hagar kring gården Sparvåsen i Åsby, Stora Mellösa. Detta sätt att föda upp lamm gör att köttet blir fint marmorerat och får en hög halt av nyttiga omättade fettsyror. Dessutom har lammen gjort stor nytta genom sin landskapsvård. Deras betande håller hagarna öppna och hjälper till att bevara den biologiska mångfalden.

När det är dags för slakt kör vi lammen till det lilla gårdsslakteriet Sörgården. Det är ett väldigt bra slakteri som tar väl hand om både djur och kött, med stor respekt för båda delarna. Köttet hängmöras och finstyckas på Sörgården.

Resultatet hamnar i en köttlåda med alla delar från lammet: *kotletter, sågad bog (även kallad grytbog, passar till både stek och gryta), fioler (lammstekar på ben), karré, spjäll, lägg, hals (gott i gryta) och färs.*

Hängmörat lammkött är bland det finaste kött som finns!

En lammlåda (helt lamm) väger ca 15-20 kg och kostar 160 kr/kg.

Leverans **5 november** till Tyresö/Örebro/Kumla.

Boka din låda genom att maila bondmorán på elisabet@frisendahl.se eller ringa/messa bonden Markus på 073-8343990



Läs mer om djuren och livet på gården genom att söka efter *elisavet.se* på Instagram och Facebook

SE-EKO-01

