

Lammlåda och skinn från

Lillegård Fårfarm



Ägare familjen Wilkes

Anabäckshult, Älekulla

Lammlådan:

Allt ligger i fin ordning i lådan som i en egen liten charkdisk, det är ganska enkelt att se vad som är vad även för den oerfarne men vill man vara riktigt säker beställ tillägg vakuumförpackning då är varje detalj märkt för sig i lagom stora påsar. Alla lådor kan delas mot tillägg se prislistan längre ner

De olika alternativen gör att mindre lamm vanligen blir alternativ A eller B, vill man säkerställa en mindre låda väljer man alltså något av dessa alternativen.

- A. Traditionell** (stekar m. ben, kotletter, skivad entrecote, rev, urb. tunnbringa, bog m. ben, kokkött)
- B. Färsstyckning** - Stekar m.ben, kotletter, skivad entrecote, bog m.ben, rev, färs
- C. Grillstyckning** - som färsstyckning men med skivade stekar o bogar
- D. Gourmetstyckning** - Benfria stekar, rostbiff, filé och racks, bf entrecote, entrecote special, grytbitar och färs

Slakt och styckning sker på Österöö Fårfarm och vi kör själva dit våra lamm för att minimera uppställningstid och transporttid.

Skinn:

Vi har valt att alltid bereda våra skinn på Tranås Skinnberedning eftersom hela deras tillverkning finns i Sverige. Vi tror att det borgar för bra kvalitet och för ett striktare miljöansvar eftersom processen innehåller kemikalier.

Våra får är av blandras och just nu har vi en bagge av rasen Svea. Våra skinn blir väldigt täta och mjuka, med inslag av korkskruvslockar från gotlandsfår. Ullen är kompakt och mjuk och lämpar sig mycket bra som sittfällar exempelvis som dynor på utemöbler, i barnvagnen eller på picknicken. Ytan är naturligt vattenavvisande vid spill, bara att skaka av snabbt om det skulle hända en olycka. Färgerna på ullens varierar mellan mörk grå till vita men även andra nyanser förekommer. Ange önskemål vid beställning.

Prislista:

Styckningsalternativ	Pris per kilo
A. Traditionell	162
B. Färs	166
C. Grill	170
D. Gouromet	174
Tillägg	
Delad låda	75 kr
Vakumförpackning extra per låda	288 kr
Pris per skinn	1400 – 2000 kr

Alla priser är inklusive moms.

*Pris per kg avser slaktviktspris, slaktvikten är vad slaktkroppen väger efter det att benen nedanför knät, huvud, inälvor och fäll plockats bort. Är kvarvarande vikt då 18 kg kommer således lammlådan kosta $18 \cdot 174 = 3132$ kr om man valt styckning D. Vikten på köttet i lådan kommer dock att vara något lägre då ytterligare en del fett, brosk och ben avlägsnas vid finstyckningen hur mycket varierar beroende på styckningsalternativ. Valet av styckning påverkar hur mycket vikten som står på lådan skiljer mot vikten på köttet i lådan, ju mer avancerad styckning desto större skillnad. A-mindre skillnad och D-större skillnad.

Praktisk Information

- Lammlådor skall helst hämtas på överenskommet utlämningsställe.
- Leverans sker normalt under oktober allt eftersom de blir slaktklara.
- Snittvikten på en låda ligger på ca 15 kg (slaktvikt)
- Vi bedriver småskaligt lantbruk och producerar endast ungefär 20-25 lamm per år så det är först till kvarn.

Kontakt

För beställning maila lillegardfarfarm@gmail.com

Vid frågor kan ni kontakta oss via mail eller ringa oss,

Anders Wilkes, Robyn Wilkes

Tfn. Mob. 0706-043277

E-mail: lillegardfarfarm@gmail.com

Facebook: <https://www.facebook.com/lillegardfarfarm>

Instagram: lillegardfarfarm

Hemsida: Lillegardfarfarm.se

Kuriosa

Hösten 2015 skapades Lillegård fårfarm i samband med att vi bestämde oss att sälja vårt eget lammkött lokalt. Ända sedan vi började med fårskötsel 2011 har en önskan funnits om att ha kontroll och insyn över hanteringen av våra djur längs hela kedjan och att kunna erbjuda det som vi producerar till lokala kunder. Hösten 2015 gjordes de första leveranserna av lammkött från Lillegård fårfarm.

Vår gård har funnits länge och har anor men som den ser ut nu sedan slutet av 1800-talet och jag Anders Wilkes är fjärde generationen som driver den tillsammans med min fru Robyn och våra två döttrar Lilly och Hanna. Även om jag, Anders, nu i teorin skulle "ha det i blodet" så är lantbruk något som varken jag eller Robyn är uppväxta med, men efter 16 år här på gården så börjar vi få koll på det. Vi klarar det mesta själva men får även mycket hjälp av föräldrar, grannar och vänner och vi lär oss nya saker varje år.

I skrivandets stund har vi 15 tackor, en bagge och 27 lamm. Vi har även 1 kanin, ett antal höns och några tuppar, ett gäng kycklingar, tre ankor två katter och en hund på gården.

2018 köpte vi lite intilliggande skog och är nu även självverksamma skogsbönder. Spännande och utmanande på många sätt och nu har vi möjlighet att ordna med eget virke till framtida projekt.

2019 var året då vi skaffade en gren till i verksamheten och levererar solkraft. Vår miljö är väldigt viktig för oss och det känns oerhört bra att ta tillvara denna resurs. Att skaffa solceller har vi diskuterat under många år. Att det dröjde handlade dels det praktiska, var ladugårdstaket i tillräckligt bra skick, och det ekonomiska, skulle det betala sig på sikt. Vi vet så klart inte om det kommer betala sig men våran löpande elkostnad har drastiskt minskat och känslan att kunna leverera ut till andra denna förhållandevis rena elkraft och ersätta andra sämre alternativ är ovärderlig.

2020 var året Anders gick "All in" och parallellt med en utbildning i "Market Gardening" (odla till försäljning) byggde vi upp och startade en grönsaksodling på ca 500 m² intensiv odling. Första året har varit väldigt lyckat vi är så nöjda med både skörd och försäljning och vi ser positivt på framtiden och vår verksamhet. Säsongen är mellan Juni – Oktober men vi försöker tänja den så mycket det går och lär oss hela tiden. Just nu fokuserar vi på att lära oss så mycket vi bara kan om odling jordbruk och hur man gör det så hållbart som möjligt utan bekämpningsmedel och konstgödsel, så kallat "regenerativt jordbruk".

2021 Börjar vi sälja lite mer ägg då vi nu har ca 25 hönor bor du i närheten av Älekulla, Torestorp Öxabäck, Örby, Kinna eller Skene kan du få ägg hem varje torsdag Juni – Augusti.

2023 Året då tre fjällnära kor flyttade till gården.