


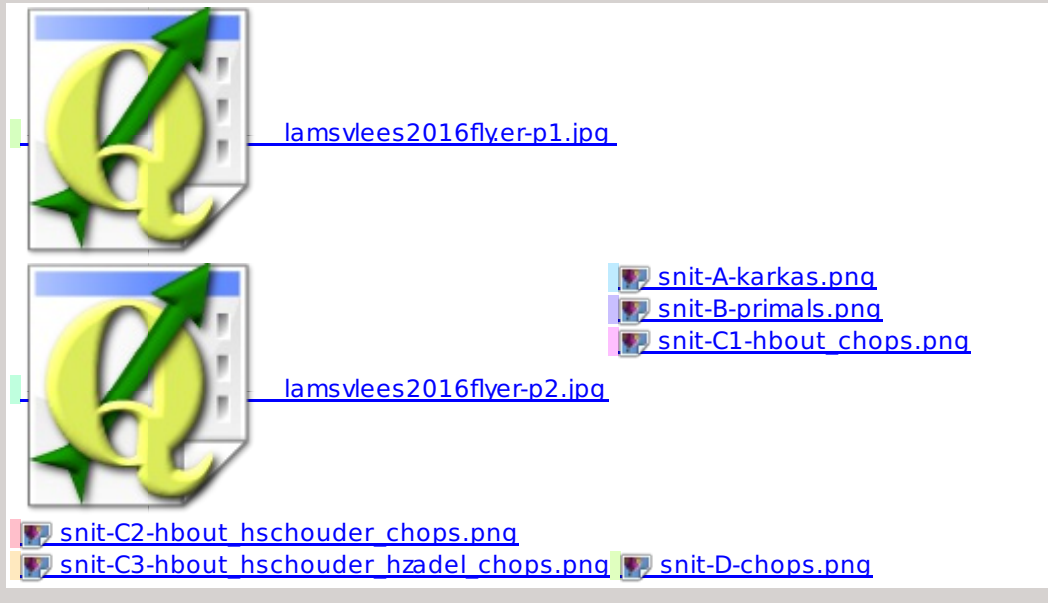
## Vers lamsvlees van Schaapskudde Eerde - bestel of reserveer voor de 2016 slacht

**From:** [Erica van de Stadt <erica@schaapskudde-eerde.nl>](mailto:erica@schaapskudde-eerde.nl) (SKE)

**To:** [ivl@schaapskudde-eerde.nl](mailto:ivl@schaapskudde-eerde.nl)

**Date:** 2016-02-18 12:14

Attachments: 



Beste "lamsvleesliefhebbers",

Wij hebben u afgelopen jaren eens op onze "lamsvlees liefhebbers lijst" mogen plaatsen en sturen u daarom bericht dat er momenteel weer vers lamsvlees besteld kan worden.

Dit jaar zal er vermoedelijke een(1) slacht plaatsvinden. De exacte datum wordt ingepland zodra we de reserveringen binnen hebben en zal op zijn vroegst de laatste week februari(wk8) zijn en op zijn laatst half maart(wk11).

### RESERVEREN

We ontvangen uw reservering(aantal HEEL of HALF lam) graag voor vrijdag 26 februari.

Bel: T 0653459068 of Mail: E. [erica@schaapskudde-eerde.nl](mailto:erica@schaapskudde-eerde.nl)

Ons aanbod is beperkt. Als de vraag het aanbod overstijgt dan verwerken we de reserveringen in volgorde van binnenkomst.

Bij overgrote belangstelling zullen we, indien mogelijk, verdere slachtdatums organiseren en u hierover uiteraard berichten.

Heeft u al een reservering bij ons gedaan voor deze slacht, dan staat die al genoteerd en nemen wij contact met u op over de versnijding en afhaaldag.

### SLACHTHUIS VERANDERING

Het kleinschalige slachthuis waar we jarenlang mee hebben samengewerkt is afgelopen jaar overgenomen. Het is nog steeds kleinschalig maar er waait wel een andere wind. Niet meer zo "ambachtelijk en zo gemoedelijk" als toen ik nog samenwerkte bij het versnijden met de enige werknemer. Na jaren samenwerken waren we helemaal op elkaar ingespeeld en lukte het

2016-02-23

#2

(meestal) om elk lam naar individuele klantwens af te leveren.

Nu kan ik er niet meer met mijn neus bovenop staan en moeten de medewerkers dus zelfstandig vanaf de versnijdingsbeschrijvingen werken. Om dit toch enigzins efficiënt te laten verlopen(en de versnijkosten binnen de perken te houden) hebben we er voor gekozen om het aantal mogelijke versnijdingswijzen in te perken. Hieronder staan de verschillende opties, en in de bijlagen vindt u elke versnijding nog eens in detail geïllustreerd.

#### VERSNIJDINGEN voor slacht 2016

A: karkas in zijn geheel

B: "primal cut"

C1: bouten heel- rest pankaar porties.

C2: bouten heel, schouders heel - rest pankaar porties.

C3: bouten heel, schouders heel, zadel heel - rest pankaar porties.

D: alles pankaar kleine porties

#### PRIJS

De kg karkas prijs is: 11 euro(incl 6 % BTW).

De snitkosten zijn:

A: 0 euro

B: 0 euro

C1: 25 euro

C2: 22 euro

C3: 20 euro

D: 30 euro

Het verwachte karkasgewicht(bij heel lam) is ca. 20 kg, zie ook flyer. Meestal past dat in twee laden van een vriezer.

===== VERDER NIEUWS =====

DIEPVRIESPAKKETTEN ook thuis te bezorgen)

Tenslotte wil ik u graag wijzen op de website van het project:

MeatYourOwn <https://www.meatyourown.nl/>

Schaapskudde Eerde doet mee aan de pilot van dit project van EZ waardoor het nu voor onze klanten mogelijk is om online lamsvlees diepvriespakketten te bestellen en die THUIS TE LATEN BEZORGEN. (zolang de voorraad strekt!)

Let wel: dit betreft dus niet het verse vlees van de aankomende slacht, maar bestaande pakketten van voorgaande slacht! Op dit moment zijn er 3 typen pakketten beschikbaar.

#### DE FLYER IN DE BIJLAGE

In de bijlage vindt u onze flyer waarop u meer kunt lezen over onze lammeren en over onze diepvriespakketten via MeatYourOwn.

Met vriendelijke groet,

Erica vd Stadt

--

Erica van de Stadt

[www.schaapskudde-eerde.nl](http://www.schaapskudde-eerde.nl)

T. 0653459068

## Schaapskudde Eerde

### Speciale producten - Aanbod varieert! -

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

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

- ★ een Lamschijven-diepvriespakket, met panklare porties, ideaal voor BBQ
- ★ een Lamsvlees afvries -diepvriespakket, met grotere stukken vlees, gehakt en o.a. spareribs, ideaal voor bijv. stovovlees
- ★ 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 schape, zoals

- een stukje unieke "Eerdse Lamsstom", een geroekte 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. Be 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: **06-53458068**  
(Erica van de Sted, Jan van Lishout)

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](https://twitter.com/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




Schaapskudde Eerde

[lamsvlees2016flyer-p1.jpg](#)

### De kudde: grazen, groeien en vlees



Schaapskudde Eerde is een kleinschalige kudde bestaande uit zeldzame Schoonebeeker en Drentse heideschape. Deze schape 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 Drentse Heideschape en van de Schoonebeekersind 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: reserveren 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 Heideschape: 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 "**Basissnit**" (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.

[lamsvlees2016flyer-p2.jpg](#)

**AniWise Snitverkenner: 2016b-A-karkas**

File View

De Eindstukken

mCARC karkas [1] 











**Legenda**

Gewicht percentage

Malsheid

- min mals
- med mals
- max mals

Bereiding Tips


















-  lucht/straal grillen
-  barbeque
-  plaat/ pan grillen
-  wokken
-  bakken in pan
-  oven of pan braden
-  stoven/ casserole
-  stoven/ sudderen
-  verder versnijden
-  onbekende bereiding

[snit-A-karkas.png](#)

## AniWise Snitverkenner: 2016b-B-primals

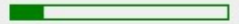
File View

De Eindstukken

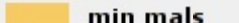
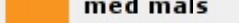
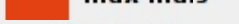
m5020 nek	[1]			
mP4980 schouder sar	[2]			
mP5010 borst en vang	[2]			
vP4727P49: sr zadel	[1]			
mP4883 lende zadel	[1]			
mP4800 bout	[2]			
mORGA organen	[1]			

### Legenda











Gewicht percentage



Malsheid

	<b>min mals</b>
	<b>med mals</b>
	<b>max mals</b>

Bereiding Tips

	<b>lucht/straal grillen</b>
	<b>barbeque</b>
	<b>plaat/ pan grillen</b>
	<b>wokken</b>
	<b>bakken in pan</b>
	<b>oven of pan braden</b>
	<b>stoven/ casserole</b>
	<b>stoven/ sudderen</b>
	<b>verder versnijden</b>
	<b>onbekende bereiding</b>









































[snit-B-primals.png](#)



### AniWise Snitverkenner: 2016b-C1-hbout\_chops


File View

De Eindstukken


m5020CH nek-schijven	[1]			
m5030CH soepschenkel	[2]			
mP4980CH schouder_saf schijven	[2]		   	
m5009GR borst gehakt	[2]		 	
m5011GR vang gehakt	[2]		 	
mP4727CH schouder- karbo_dubbe	[1]		   	
mP4928CH rug-karbo- dubbel	[1]		    	
mP5015 spareribs	[2]		  	
mP4883CH koteletten_dt	[1]		    	
mP4800 bout	[2]		 	
mORGA organen	[1]			


#### Legenda


Gewicht percentage




Malsheid


 **min mals**


 **med mals**


 **max mals**


Bereiding Tips


 **luft/straal grillen**


 **barbeque**


 **plaat/ pan grillen**


 **wokken**


 **bakken in pan**

 **oven of pan braden**

 **stoven/ casserole**

 **stoven/ sudderen**

 **verder versnijden**








































 **onbekende bereiding**

[snit-C1-hbout\\_chops.png](#)

**AniWise Snitverkenner: 2016b-  
C2-hbout\_hschouder\_chops**

File View

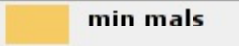
De Eindstukken

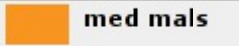
m5020CH nek-schijven	[1]		
mP4980 schouder_sar	[2]		 
m5009GR borst gehakt	[2]		  
m5011GR vang gehakt	[2]		  
mP4727CH schouder- karbo_dubbe	[1]		   
mP4928CH rug-karbo- dubbel	[1]		    
mP5015 spareribs	[2]		   
mP4883CH koteletten_du	[1]		    
mP4800 bout	[2]		 
mORGA organen	[1]		

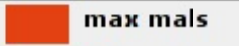
Legenda

Gewicht percentage


Malsheid


 min mals


 med mals


 max mals


Bereiding Tips


 lucht/straal grillen


 barbeque


 plaat/ pan grillen


 wokken


 bakken in pan

 oven of pan braden

 stoven/ casserole

 stoven/ sudderen

 verder versnijden

































 onbekende bereiding

[snit-C2-hbout\\_hschouder\\_chops.png](#)

**AniWise Snitverkenner: 2016b-C3-hbout\_hschouder\_hzadel\_chops**

File View


De Eindstukken


m5020CH nek-schijven	[1]		
mP4980 schouder_sar	[2]		 
m5009GR borst gehakt	[2]		 
m5011GR vang gehakt	[2]		 
mP4727CH schouder- karbo_dubbe	[1]		   
mP4928CH rug-karbo- dubbel	[1]		   
mP5015 spareribs	[2]		  
mP4883 lende_zadel	[1]		 
mP4800 bout	[2]		 
mORGA organen	[1]		


Legenda

Gewicht percentage


Malsheid


 min mals


 med mals


 max mals


Bereiding Tips


 lucht/straal grillen


 barbeque


 plaat/ pan grillen


 wokken


 bakken in pan

 oven of pan braden

 stoven/ casserole

 stoven/ sudderen

 verder versnijden

 onbekende bereiding

[snit-C3-hbout\\_hschouder\\_hzadel\\_chops.png](#)



### AniWise Snitverkenner: 2016b-D-chops

File View

De Eindstukken

m5020CH nek-schijven	[1]			
m5030CH soepschenkel	[2]			
mP4980CH schouder_saf schijven	[2]			
m5009GR borst gehakt	[2]			
m5011GR vang gehakt	[2]			
mP4727CH schouder- karbo_dubbe	[1]			
mP4928CH rug-karbo- dubbel	[1]			
mP5015 spareribs	[2]			
mP4883CH koteletten_du	[1]			
m4790CH lendenschijve	[2]			
m4830CH boutschijven	[2]			
m5031CH soepschenkel achter	[2]			
mORGA organen	[1]			

#### Legenda

Gewicht percentage

Malsheid

**min mals**

**med mals**

**max mals**

Bereiding Tips

**lucht/straal  
grillen**

**barbeque**

**plaat/ pan  
grillen**

**wokken**

**bakken in  
pan**

**oven of  
pan  
braden**

**stoven/  
casserole**

**stoven/  
sudder**

**verder  
versnijden**

**onbekende  
bereiding**

[snit-D-chops.png](#)