



## Lammlådor/helfall från Olsvenne Gårdskött.

**Hängmörat, kvalitetskött från kötttrasdjur som i stort sett bara ätit di och gräs.** Lammen är födda och uppvuxna här hos oss på Olsvenne en Eu-ekologisk gård i Näs på Gotland.

Det blir mycket text men **vänligen ta del av båda sidorna** så inga missförstånd uppstår.

**Leverans/hämtning: Stockholm**, Hornsgatan 53, torsdag 28/9-2017 mellan kl. 12-19.

**Nynäshamn**, Lidl parkeringen, fredag 29/9-2017 kl 19.

**Olsvenne gård i Näs eller i Visby**, lördag 30/9 eller enl. överenskommelse.

Reservation att vi måste få in ett visst antal beställningar för att kunna köra.

För bokning/frågor skicka ett mail till [olsvenne@gotland.at](mailto:olsvenne@gotland.at) eller ring 0708-281039. **Ange vilket alternativ, helt eller halvt lamm, var du vill hämta, namn, telefonnummer och din adress.** De som köpt på faktura 2014 och framåt har även ett kundnr. bifoga gärna det och ev. andra önskemål.

**För vår planering, boka gärna så snart som möjligt.** Vi skickar alltid en bekräftelse på bokningen.

**Vi har semester och är bortresta 2/9 – 17/9 då går det inte att ringa, mail går bra men vi svarar inte förrän vi är hemma igen, men boka, vi vill veta för djuren ska sorteras direkt när vi är hemma igen. Ev kan det gå att kommunicera frågor via fb men det vet vi inte förrän vi är där.**

Priset inkluderar frakt och moms, inga andra kostnader tillkommer. Priset gäller när vi kör med vår egen kylbil, inte om någon har udda leveransönskemål och eventuellt annat fraktbolag.

Du betalar för de faktiska antal kilo i din låda (ca vikten vid varje alternativ gäller ett lamm där kroppen vägde 20 kg men kan alltså bli både mer eller mindre beroende på lammets storlek) eller för helfall den slaktade vikten på kroppen samma dag som djuret slaktades.

### Alternativ 1 helfall.

Helfall, ett helt lamm i påse. Ca 18-23 kg.

**För de som vill stycka själva.** Pris: 114:-/kg.

### Alternativ 2 grundstyckat.

Hals, lägg, bog m. ben, entrecôte, filé, sadel (delad i 2 st), lårstek m. ben och färs. Ca 15-17 kg.

**Alla detaljer vakuumpackas m. etikett.**

Pris: 189:-/kg.

### Alternativ 3 filé.

Hals, lägg, bog benfri, entrecôte, filé, ytterfilé m kappa, lårstek m ben och färs. Ca 14-16 kg.

**Alla detaljer vakuumpackas m. etikett.**

Pris: 209:-/kg.

### Alternativ 4 racks, kotlett.

Hals, lägg, bog m ben, entrecôte, filé, racks, dubbla kotletter, rostbiff m kappa, lårstek benfri och färs. Ca 14-16 kg.

**Alla detaljer vakuumpackas m. etikett.**

Pris: 209:-/kg.

### Alternativ 5 lyx (Bara de ”finare” detaljerna, helt benfritt).

Entrecôte, filé, ytterfilé m kappa, rostbiff m kappa, lårstek benfri. Ca 6 kg.

**Alla detaljer vakuumpackas m. etikett.**

Pris 389:-/kg.

### Alternativ 6 lyx + färs. (Bara de ”finare” detaljerna + färs, helt benfritt).

Entrecôte, filé, ytterfilé m kappa, rostbiff m kappa, lårstek benfri och färs. Ca 12 kg.

**Alla detaljer vakuumpackas m. etikett.**

Pris 259:-/kg för ett lamm.

**Ange om ni vill välja till detaljer eller färs, det kan vara lite olika om vi kan eller inte kan ordna det. Kan vi inte ordna det just vid det tillfälle ni köper låda, kan vi kanske ta det ett annat datum.**

**Vi fakturerar större delen av lammet/lådan vid bokningen** av köttet vilket inte återbetalas vid utebliven hämtning. Vi försöker så klart kontakta er om ni inte kommer. Faktura via mail, 10 dagar. Vi kan inte riskera att någon beställning inte hämtas. Sena beställningar faktureras med omgående betalning av förskottet. Detta har fungerat bra i 5 år så det gör det nog fortsättningsvis också. **Resterande belopp, betalas mot kvitto/direktfaktura vid avhämtning eller mot efterfaktura.** Vi föredrar swish eller kortbetalning, så vi slipper växelkassa. **Det är inte möjligt att fakturera hela kostnaden på en gång, då lammen är individer som är olika stora och väger olika mycket.**

**Förskottsfaktura enligt följande:**

Helt lamm 1800:- och halvt lamm 900:-.

Vill du hämta din låda här på gården kan vi om det behövs både kyl- och frysförvara beroende på tiden till du kan hämta.

Du betalar för de faktiska **antal kilo i din låda** och priset är satt där efter, det tåls att jämföras, det vanligast är annars att sätta ett kilopris för vad hela kroppen väger nyslaktad. Detta är dessutom relativt finstyckat, vakuum packat med etikett samt levereras i Stockholm. Vi tycker att det känns konstigt att fakturera för kilon som inte finns i lådan. Reservation för priset i fall vi får höjda kostnader, detta kommer i så fall att meddelas.

All hantering från djur till paketerad produkt sker hos för ändamålet **godkända företag**. När du köper kött där djuret slaktats på ett godkänt slakteri så är både djur och kropp veterinärbesiktigat och kräver godkännande innan det går vidare i produktionen. Vi har också de **tillstånd som krävs** för att sälja vårt eget kött där bl.a. egen kylbil garanterar kylkedjan.

Köttet levereras **färskt och kylt** ca 2-4 dagar efter styckning och paketering. Hållbarhet i 7-20 dagar (beroende på detalj, exv. färs kortast tid, benfri detalj längst tid) och går utmärkt att frysa och därmed förlängs ju hållbarheten. Som frysvara har allt 1 års hållbarhet. Vi rekommenderar att lagra i kyl så länge det är bäst före datum för fortsatt mörning undantaget färsen.

**Det blir lätt små hål i förpackningar med ben** och då släpper vakuumet men vi vill ändå kunna erbjuda de detaljerna, t.ex. kotletter och racks (detta har blivit ett mycket mindre problem numera). Det är inte något fel på köttet, men detta kan påverka hållbarheten som kylvara, lägg i en extra påse och frys in.

Om ni har några frågor, vänligen maila oss, så förklarar vi mer.

Välkommen med din beställning

*Cecilia Hejdenberg och Göran Lundin*

Olsvenne Gårdskött, Näs Olsvenne 159, 623 37 Havdhem, 0708-281039, [olsvenne@gotland.at](mailto:olsvenne@gotland.at),  
<http://www.olsvennegardskott.se/>