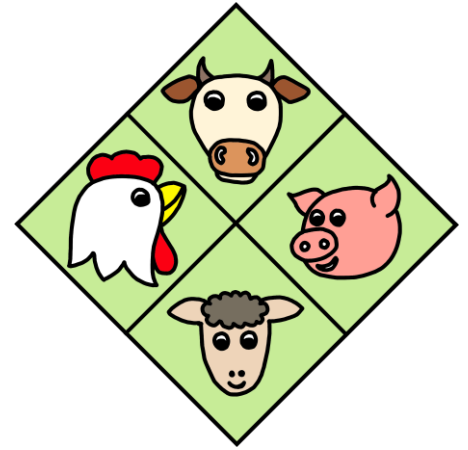


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

Beste lezer,

Het is mei. Dat is een spannende tijd op de boerderij. Wat doet het weer? Het kan mooi zijn, maar ook zeer wisselvallig en dat laatste kunnen we nou net niet gebruiken. Want in mei wordt er gegrast. Dat is soms stressvol, maar het komt uiteindelijk altijd weer goed. Daarnaast is er de laatste weken veel nieuw leven op het bedrijf. Leuk al die kleine dieren.

Veel leesplezier

Annet, Gerard en Ronald

Lekker rommelen

De varkens vinden het heerlijk buiten. Alhoewel we ook bij hen de sterke zon in de gaten moeten houden. Als het weer het toe laat genieten ze van het buiten zijn. Het zijn echte wroeters. Met hun snuit ploegen ze het veld om. Ze rollen lekker door de modderpoel. En na al die inspanningen vinden ze het heerlijk om tegen elkaar aan te liggen. Zo worden het opeens luie varkens.



Dierennieuws



In het paasweekend kropen 'hoe toepasselijk' de kuikens uit hun ei.

Het piepte en kraakte en voor je het weet lopen er allemaal pluizige bolletjes in de rondte. Een leuk gezicht.



Nog meer nieuws

Kennismaken met onze producten



Kalfshaas

Kalfshaas heeft niets te maken met een haas. De kalfshaas, het zachtste gedeelte van het hele kalf. Het is een langwerpige, botermals stuk vlees. De haas ligt aan de achterkant van de wervelkolom van het kalf. Het is een spier die nauwelijks dienst doet en daarom zeer weinig bindweefsel bevat. Het vlees heeft een verfijnde smaak en is magerder dan rundvlees. Een kalfshaas kan prima gecombineerd worden met aardappels en groenten, maar ook pasta kan er bij.

Let op tijdens het bereiden van kalfshaas.

Kalfshaas is niet het goedkoopste vlees. Het heeft een heel subtiele smaak en om deze optimaal naar voren te laten komen is het goed, niet teveel kruiden te gebruiken; doet u dat wel, dan 'verbergt' u als het ware de verfijnde smaak van de kalfshaas.

Kalfshaas is bij ons verkrijgbaar.

Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

Rundvlees

Sinds enkele weken hebben we rundvlees in ons assortiment afkomstig van een Belgische Witblauwe. Dit ras wordt voornamelijk gehouden voor vlees. De Belgische Blauwe staat bekend om zijn imposante spiermassa. Het is een luxe koe en dat proef je. In onze winkel vindt u een diversiteit aan heerlijke rundvleesproducten.



Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website: www.scharrelboerderij-wadwaai.nl, of onder telefoonnummer 06-53960268.



Fotohoekje



Er wordt hard gewerkt aan de verlenging van het pad.

Zo kunnen we deze zomer nieuwe varkensweides creëren en blijven de kippenweides goed bereikbaar.



Een heerlijke Picanha
Van een klant kregen we een fotobericht dat ze hadden genoten van ons vlees op de BBQ. Zo'n terugkoppeling vinden wij heel fijn.