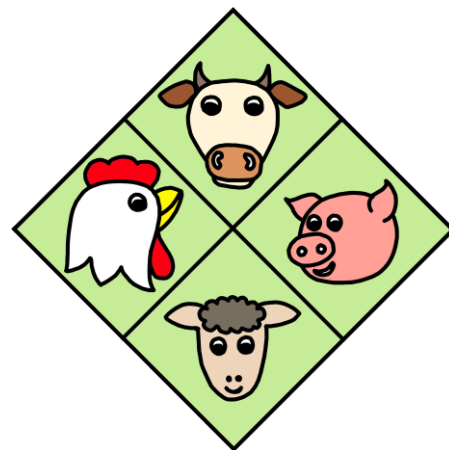


Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

www.scharrelboerderij-wadwaai.nl

T: 06-53960268



Geplande evenementen

Beste lezer,

Het is februari, ook wel de sprokkelmaand genaamd. In deze periode merken we soms al iets van het naderende voorjaar, maar het kan ook nog gemeen vriezen.

Op de boerderij is het rustig. We zijn in afwachting van de lammertijd begin maart. Vanaf half februari mag er weer mest worden uitgereden. Kortom de werkzaamheden komen vanzelf op ons af. En dat is ook weer leuk!

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

Dierennieuws



EEN MOOI NIEUW KALF

Er is weer een nieuw kalf geboren. Afgelopen week werd een mooi Belgische Blauwe kui op de wereld gezet. Het staat alweer snel op de poten. En de zwart bonte moeder ziet dat het goed is...



NIEUWE LAMMEREN



De Suffolks zijn inmiddels uitgelammerd. In de afgelopen maand hebben ze hun kleintjes op de wereld gezet. Zo hebben we eind januari 8 lammetjes rondhuppelen.

De grootsten gaan alweer geregeld naar buiten. Overdag als het zonnetje schijnt vinden ze dat geweldig. 's Avonds mogen ze dan lekker naar binnen in het warme stro en dat vinden ze dan ook wel weer mooi. Want ze zoeken zonder mekkeren, met moeder voorop, hun hok op.



Kennismaken met onze producten



Kalfsoester wordt ook wel de biefstuk van het kalf genoemd. Het wordt gesneden van het spierstuk van het kalf. De **kalfsoester** bevat weinig bindweefsel en heeft een fijne vleesdraad. Het is een heel mager deel van het kalf en hoeft daarom maar even kort om-en-om

gebakken te worden. Door de fijne vleesdraad is het altijd erg mals vlees.

Kalfsoester is bij ons verkrijgbaar. Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.

NIEUW IN ONS ASSORTIMENT

De voorraad varkensvlees is weer helemaal aangevuld. Alle vertrouwde varkensproducten zijn weer ruimschoots in onze winkel verkrijgbaar. Bovendien hebben we het assortiment uitgebreid. Vanaf heden kunt u ook terecht voor:

Varkensoesters, een mager en zéér mals stukje varkensvlees, **Nasi-/bamivlees**, gesneden en hierdoor lekker makkelijk én snel te gebruiken in diverse gerechten.

Als derde nieuwkomer zijn er **ham-/bovenbeenschijven**, bij uitstek geschikt voor stoofgerechten en soepen, maar je kunt 'm ook rustig braden in de oven.

GROTE STUKKEN VLEES

Er komt steeds meer vraag naar grote stukken vlees voor in de Kamado, Green Egg, gewone BBQ of voor in de oven. Dit zijn vaak stukken die langzaam gegaard worden. Dat zorgt voor zeer mals vlees. Met wat eigen verse kruiden, krijg je echt een perfect stukje vlees. Mocht het te veel voor je zijn, dan kun je het altijd garen of er gewoon twee dagen van genieten.



We hebben veel mogelijkheden in ons assortiment. Leuk om te proberen, met een heerlijk resultaat. Vraag er gerust naar



Fotohoekje



We kijken alweer uit naar het voorjaar. Dan verwachten we nieuwe biggetjes.



Over het voorjaar gesproken...

Vlees bestellen

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