

## Voorgesneden onderdelen

Ook voorgesneden en voorverpakte vleesonderdelen kunnen gekocht worden. Deze onderdelen zijn door onze slager verwerkt en verpakt. In overleg kunnen heel veel persoonlijke voorkeuren van de klant meegenomen worden tijdens het uitbenen van de onderdelen.

Elk onderdeel van het karkas wordt verwerkt, dus voorgesneden onderdelen variëren van hamburgers, saucijzen en French racks tot satévlees, stoofvlees en zadelkoteletten. Alles wordt vacuüm verpakt zodat de onderdelen minimaal twee jaar lang in de vriezer bewaard kunnen worden zonder dat de kwaliteit aangetast wordt.

Deels kunnen deze onderdelen ook gemarineerd aangeleverd worden. Dat zijn voornamelijk de hamburgers, saucijzen, gehakt en rollades.



*French racks*

## Borrelhapjes

Zowel kroketten als bitterballen zijn te verkrijgen van 100% geitenlamsvlees. Deze snacks zijn er in twee varianten: frituursnacks en oven/airfryer snacks.

De overheerlijke romige en milde smaak van geitenlamsvlees komt uitstekend tot zijn recht in deze producten. Ook is dit erg breed inzetbaar. Onder andere snackbars, lunchrooms en conferentie- en vergaderzalen hebben veel vraag naar dit soort versnaperingen.

Onze borrelhapjes zijn ontwikkeld en gemaakt in samenwerking met *Van Bommel Beef* uit Toldijk.



*Kroketten*

# Leusdens Geitenlam

---



Asschatterweg 223, Leusden

Martijn: 06-22 97 00 77

Harmen: 06-11 45 37 19

[www.leusdens-geitenlam.nl](http://www.leusdens-geitenlam.nl)

[www.facebook.com/geitenlam](https://www.facebook.com/geitenlam)



## Een duurzaam tintje

De meeste geiten in Nederland worden gehouden voor de melk. Om deze geiten melk te laten geven moeten ze eerst een lammetje hebben gekregen. De helft van deze lammeren zijn vrouwelijk en kunnen vaak op het bedrijf blijven om later zelf ook melk te geven. De andere helft van de lammeren is mannelijk en heeft geen toekomst in de zuivelindustrie. Vaak gaan deze lammeren op zeer jonge leeftijd op transport naar het buitenland om daar opgegeten te worden.

Dit kan anders. Bij ons op de boerderij lopen 1000 melkgeiten rond en hebben wij drie lammerperiodes per jaar. Onze mannelijke geitenlammeren worden drie maanden lang goed verzorgd en grootgebracht. Daarna worden deze lammeren als delicaat streekproduct op de kaart gezet. Doordat ze drie maanden oud worden en de gehele tijd melk krijgen, behouden ze de malse en volle smaak van geitenlamsvlees.

## Voor elk wat wils

Wilt u ook ons geitenlamsvlees proeven? Dat kan! Elke 2<sup>e</sup> weekend van de maand hebben wij verkoopdagen op de boerderij, op vrijdagavond en zaterdag overdag. Kijk voor de aankomende data op de evenementen pagina op onze website: [www.leusdens-geitenlam.nl](http://www.leusdens-geitenlam.nl). Ingevroren vlees hebben wij standaard op voorraad en een paar keer per jaar is er ook vers vlees te koop.

Wij bieden verschillende mogelijkheden aan:

### Volledige karkassen

Wilt u zoveel mogelijk zelf snijden en alle onderdelen van het lam uitbenen? Onze geitenlammeren zijn te verkrijgen als volledige en halve karkassen.

Het gewicht van een volledig karkas zal rond de 12 kilo zijn. Organen zoals hart, longen, lever en nieren kunnen meegeleverd worden als daar vraag naar is. Enige verschillen in gewicht kunnen voorkomen aangezien elk lam anders is.



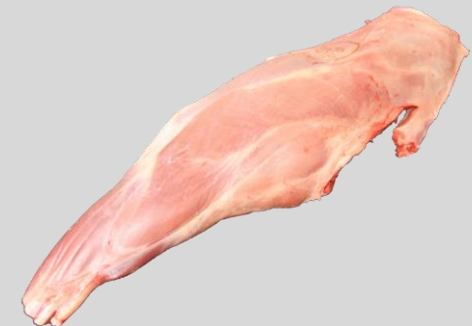
## Technische delen

Wanneer een volledig karkas iets teveel van het goede is, kunnen wij ook technische onderdelen leveren. Simpel gezegd is dat het karkas, maar dan in stukken gesneden. Verder zijn de onderdelen niet bewerkt, dus deze ruwe diamanten zijn nog te gebruiken in vele verschillende gerechten en kookideeën.

De voornaamste technische onderdelen zijn als volgt:

- Voorspan (ook te verdelen als nek en voorbout)
- Rug
- Achterbouten

Deze onderdelen worden vaak gebruikt voor op de barbecue, als gerecht voor grotere groepen, voor de fanatieke huis-koks en voor restaurant koks die hun eigen draai geven aan bepaalde recepten.



*Achterbout*