

**Thorshøjgaard Fonden,
Museumsvej 1,
3120 Dronningmølle
Tlf: 23479209**

Biodynamisk lammekød fra Thorshøjgaard.

Et af de "ældste" får vi kender er det Nordiske korthalefår, der kom med vikingerne til Island hvor de blev bevaret i deres oprindelige form. Ulden fra Islænder/Spelsau fåret eller "Vikingefåret" blev brugt til sejl på vikingeskibene, og 2 tusinde år tidligere, tilbage i bronzealderen leverede de uld til Egtved-pigens dragt.

De er nøjsomme og robuste, lemmer let og har gode moderegenskaber, er rolige og tillidsfulde, med et udpræget flokinstinkt. Deres farver er hvid, gul, grå, rød, brun og sort. Ulden har en silkeagtig glans og blødhed som er nem at spinde og filte. De lemmer tidligt på foråret i hytten eller ude på marken, de lever af modermælk og græs med urter om sommeren og dette i form af hø om vinteren, hvilket giver et magert, vildtagtigt og sundt kød.

½ lam vejer fra 8 – 15 kg. når vores kødsnedker har parteret og pakket det, prisen er 185,- kr. pr. kg. Enkelte udskæringer, kølle, bov, ryg, koteletter, krone og hakket lam kan købes i gårdens stalddørssalg. Åben fra kl 10 fredage lørdage og søndage.

Skind nænsomt og miljøvenligt garvet koster mellem 1.500,- og 5.000,- kr. 2-trådet garn og pladegarn koster 100,- for 100g.

Bov pr.kg. 300,-	Krone pr.kg. 357,-	Hjerte pr.kg. 252,-
Kølle pr.kg. 363,-	Ryg pr.kg. 360,-	Lever pr.kg. 252,-
Mørbrad pr.½kg. 257,-	Hals Pr.kg. 360,-	Ben pr.kg. 89,-
Hakket pr.½kg 110,-	Bryst-ribben 180,-	Koteletter 326,-

Rita, Simon og Miriam

Thorshøjgaard tlf: 23479209

Museumsvej 1, Villingerød Kirkeby, 3120 Dronningmølle

info@landbruget-thorshoejgaard.dk

www.landbruget-thorshoejgaard.dk

fb: Thorshøjgaard

Konto: 8401-5445582 MobilePay: 75842 For støtte: MobilePay: 208673