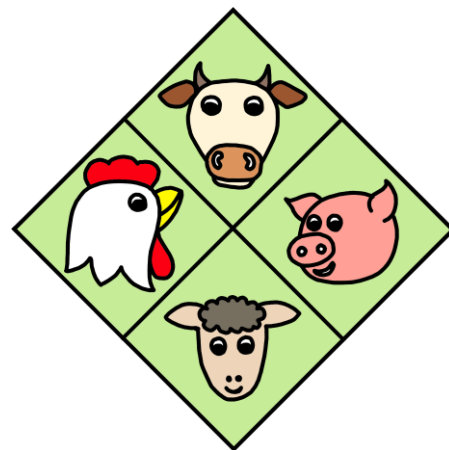


# Scharrelboerderij Wadwaai

Wadway 10, 1687 PP, Wognum

[www.scharrelboerderij-wadwaai.nl](http://www.scharrelboerderij-wadwaai.nl)

T: 06-53960268



## Geplande evenementen

9 april Lammetjesdag

## Dierennieuws



### HET LAMMERSEIZOEN

Het lammerseizoen is begonnen. Begin maart zijn de eerste Texelaars lammetjes ter wereld gekomen. Gedurende de maand volgen er nog veel meer. Het is een mooie, maar drukke tijd. Ook 's nachts staan we paraat, want de nieuwgeboren lammetjes kijken niet op de klok.



Beste lezer,

Het is maart en we beginnen wat te merken van het voorjaar. Het wordt eerder licht en ook onze dieren worden weer actiever. Maart staat bij ons bekend als het lammerseizoen. De Texelaarsschappen zetten in deze tijd hun lammeren op de wereld.

Daarmee gaat het voorjaar echt los.

Veel leesplezier.

Annet, Gerard en Ronald

### LAMMETJESDAG

Maart is lammerentijd. De komende weken staan in het teken van nieuw leven. De meeste schapen zetten 2 of 3 lammetjes op de wereld.

Het is een ontzettend leuk gezicht, al dat gedartel. Om het lammerseizoen te vieren organiseren we lammetjesdag op Scharrelboerderij Wadwaai.

Op zaterdag **9 april bent u tussen 10.00 en 13.00 uur** van harte welkom voor een bijzondere kraamvisite, om lammetjes te komen kijken. Op de lammetjesdag ziet u een klein deel van de schaapskudde met hun pasgeboren lammetjes. Het is een mooie gelegenheid om kennis te maken met ons bedrijf.



**Scharrelboerderij  
Wadwaai**

Wadway 10  
1687 PP Wognum  
[www.scharrelboerderij-wadwaai.nl](http://www.scharrelboerderij-wadwaai.nl)



**Lammetjesdag  
9 april**



**10.00—13.00 uur**



Nog meer nieuws

## Kennismaken met onze producten



**Rib eye** is één van de meest populaire biefstuksoorten op de markt. De rib eye wordt gesneden uit de rib van het rund. Hij zit aan de voorkant van de rug.

Daarom krijgt dit stuk weinig beweging en zit er veel vet aan. Dat maakt het onwijs sappig en zacht. Dit voegt natuurlijk alleen maar toe aan de smaak en de beleving van het vlees. Met een rib eye kan je heel veel kanten op. Het is uitstekend voor op de grill, de oven of op de barbecue komt het vlees goed tot zijn recht. Voor vele kenners een stuk vlees dat niet te missen is!

**Rib-eye** is bij ons verkrijgbaar.

Vraag er gerust naar als u onze winkel bezoekt.



## AUSTRALORP

De Australorp is een Australisch kippenras dat in de jaren twintig is ontstaan. De Australorp is een middelzwaar ras met een vrij breed lichaam. De kippen hebben

verhoudingsgewijs een kleine kop en een middelhoog-gedragen staart. Wij hebben zwarte exemplaren. De poten zijn het eerste jaar zwart of donkerblauw, later verkleurt dat soms. Australorps zijn rustige dieren die makkelijk tam worden en niet hoog vliegen. Mede vanwege deze eigenschappen is de Australorp een populair hobbyras. Op de scharrelboerderij verkopen we eieren van deze prachtige kippen.

# Rundvlees

IN VERBAND MET PARTIOPRUIMING

**20% KORTING**

OP ONDERSTAANDE PRODUCTEN

- Bieflappen (x 2 stuks / ± 250 gr.)
- Côte de Boeuf (± 1330 gr.)
- Entrecôte (± 300 gr. / stuk)
- Poulet (± 350 gr. / pakje)
- Rib-eye (± 400 gr. / stuk)
- Rollade (± 750 – 1150 gr.)
- Rosbief –blok- (± 800–1000 gr./stuk)
- Runderschenkel (± 500 gr. / stuk)
- Rundervinken (x 3 stuks)
- Tartaar (± 300 – 500 gr. / pakje)



ZOLANG DE VOORRAAD STREKT.....

## RUNDEVLEES

In de maand maart hebben we een speciale rundvlees aanbieding, zolang de voorraad strekt.

Natuurlijk hebben we ook een ruime keuze in varkens-, kalfs- en lamsvlees.

Bestellen gaat eenvoudig via onze website. U kunt natuurlijk ook onze winkel bezoeken.



## Fotohoekje



De lammetjes genieten van het voorjaarszonnetje



De winterklus bramen snoeien en opbinden is gedaan.

We hopen weer op een grote oogst!

## Vlees bestellen

Vlees bestellen gaat gemakkelijk via het bestelformulier op onze website:

[www.scharrelboerderij-wadwaai.nl](http://www.scharrelboerderij-wadwaai.nl),

of onder telefoonnummer 06-53960268.