

Schaf- und Lammfelle:

Aus schonender pflanzlicher Gerbung (Mimosagerbung), frei von Schadstoffen, in vielfältiger Farbstellung und Beschaffenheit

Schafwolle:

Rohwolle, Gewaschen und kardiert oder Handversponnen aus eigener Herstellung

Produkte „rund um's Schaf“:

Von der Fa. Saling (Schafwollartikel und Schafmilchseifen)

Kunsthandwerk:

Keramik aus der Manufaktur
Cordula Watzek - Berlin

Accessoires zum Teil aus Pflanzengefärbter Wolle und Seide von u. Ehlers/Chr. Meerhoff

Photografien von Susanne Gercke



Susanne Gercke

Forellenweg 43

27257 Affinghausen

Fon: 04247 - 1541

Fax: 04247 - 971391

Mobil: 0151-12820977 (Susanne)

Oder 0171 - 9805483 (Matthias)

Mail: matthias.gercke@ewetel.net

Spezialitäten aus naturgerechter Tierhaltung: Milchschafe, Galloways (Fleischrinder aus Weidehaltung) und Zuchttiere

Öffnungszeiten:

Do.: 15:00 bis 18:00

Fr.: 15:00 bis 19:00

Sa: 10:00 bis 13:00

Oder nach telefonischer Vereinbarung

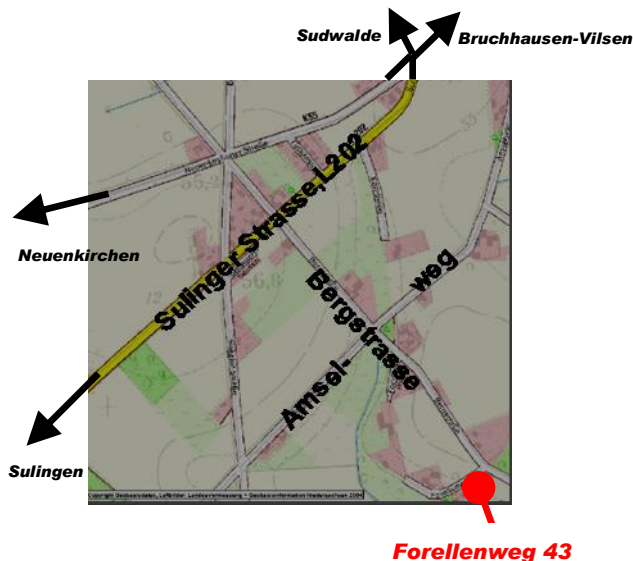
Vor den Feiertagen am 24.12. und 31.12. vormittags geöffnet!

www.schaf-und-mehr.de



Produktliste:

- Lammfleisch
- Lammwurst
- Rindfleisch
- Schafkäse
- Schaf- und Lammfelle
- Handversponnene Wolle
- Wollartikel für Kinder
- Wollsocken, zum Teil mit Alpaka
- Schafmilchseifen und Pflegeprodukte
- kunsthandwerkliche Produkte:
 - o Keramik
 - o Fotografien
 - o Accessoires aus Wolle und Seide



Forellenweg 43

Ausgabe September 2014

Lammfleisch:

delikat mildes Fleisch vom ostfriesischen Milchschaaf

Küchenfertig zerlegt - auf Vorbestellung:

1/1 Lamm gemischtes Paket ca. 20-24 kg

1/2 Lamm gemischtes Paket ca. 10-12 kg

frisch = 8,50 €/kg

Lammsalami = 3,00 bis 4,00 €/100g
trocknungsabhängig

auf Anfrage, da nicht ständig im vollem Umfang verfügbar:

Lammbratwurst „Typ-Merguez“ = 16,00 €/kg

Lammgriller fein = 16,00 €/kg

Keule oder Rücken ganz oder in Scheiben (Kotelett) = 14,00 €/kg

Steaks aus der Keule, ohne Knochen

= 16,00 €/kg

Mett = 14,00 €/kg

Nackenkotelett oder Haxen = 11,00 €/kg

Schulterbraten/-blatt = 11,00/9,00 €/kg

Rippen zum Grillen = 9,00 €/kg

Lammgulasch = 16,00 €/kg

Kochfleisch z.B.

Bauchlappen, Nackenstück = 8,00 €/kg

Schafreulenbraten (ohne Knochen)

= 14,00 €/kg

Rindfleisch:

Vom unwüchsigen Galloway aus ganzjähriger Weidehaltung

Küchenfertig zerlegt - auf Vorbestellung:

Gemischtes Paket ab 20 kg

frisch = 8,50 €/kg

Schafkäse:

Die schonend handgemolkene Milch wird sofort nach dem Melken weiter verarbeitet.

Rohmilcherzeugnis aus 100% Schafmilch mit min. 50 % Fett in der Trockenmasse

Weichkäse nach Feta-Art aus der Salzlake

Vakuumiert, pro 100 Gramm: 2,20 €

Würzrichtungen:

-natur aus der Salzlake

-mit Kräutern oder Gewürzmischungen
ummantelt: z.B. mit:

-Mozzarella-Tomate-Gewürz

-Chimmi-Churri (argentinisch)

-Pizzagewürz - Kräuter der Provence

-Bärlauch-Pesto-Gewürz

-feines Quarkgewürz

-Schafkäsegewürz Typ Harissa

-Wildblüten -Lemon und Dill

Unsere Würzmischungen sind frei von Geschmacksverstärkern und Nitrit-Pökelsalz!

Schafkäse:

Weichkäse nach Feta-Art eingelegt in Öl

Zutaten:

Schafkäse (200 Gramm Käseeinwaage), Distelöl, frischer Knoblauch, Kräuter und Gewürze

Pro Glas: 6,50 € (incl. 15 Cent Pfand)

Würzrichtungen:

- Paprika = klassisch
- Harissa = pikant und leicht scharf
- Basilikum = mediterran
- Tandoori = indisch
- Bärlauch/Kräuter = ohne Knoblauch, mit einigen Chilischoten
- Wildblüte = Würzblüten/Wildkräuter

Alternativ Schafkäse mit Rapsöl kaltgepresst

pro Glas 4,50 € (120 Gramm Käseeinwaage)

pro Glas 6,00 € (150 Gramm Käseeinwaage, incl. 20 Cent Pfand)

Würzrichtungen wie oben

Frischkäse - cremig gerührt

Auf Vorbestellung in den Monaten Mai bis November, pro 100 Gramm: 2,20 €

Würzrichtungen:

- Mit Lauchzwiebeln, Himalajasalz, Kräutern der Provence und Paprikapulver bestäubt
- Mit Mozzarella-Tomate-Gewürz und geräuchertem Paprikapulver