



SEPPÄLÄN LAMMASTILA

YRITYSESITTELY

SISÄLLYSLUETTELO

01 Mikä ja miksi-tuotannon kulmakivet

02 Tilausravintola karitsabaari

03 Tilapuoti Villataivas

04 Majoitus ja paimenlomat

05 Elämyspalvelut

06 Karitsanliha ja lammasjalosteet

07 Villa-ja taljatuotteet

08 Yhteystiedot



MIKÄ JA MIKSI

Seppälän Lammastila sai alkunsa rakkaudesta eläimiin ja maaseutuun 2011 perheemme hevosista luopumisen jälkeen.

2014 harkinnan jälkeen rakennettiin lampola 120 suomenlammasuuhelle (emolammas).

Seppälän lammastila työllisti aluksi isäntä Harrin 100%, Anun osa-aikaisesti. 2023 alkaen tila on työllistänyt pariskunnan kokonaan.

Alusta saakka oli tärkeää saada tuoda esille suomalaista ruoantuotantoa, sekä hyödyntää lampaasta kaikki hyödykkeet.

Niinpä tuotantomme kulmakivinä ovat edelleen: **eläinten hyvinvointi, tuotannon eettisyys-ja läpinäkyvyys.**

Monipuolisen tuotantomme vuoksi mottomme on :

-Elämyksiä kaikilla aisteilla-

Tervetuloa tutustumaan...

TILAUSRAVINTOLA KARITSABAARI



Karitsabaari aloitti toimintansa 2016 alkaen Pop-up tyyllisenä ja on kasvanut 10-54 henkilöä palvelevaksi tilausravintolaksi. Hevostallina aloittanut rakennus palvelee tänä päivänä perhe,-kokous,-retki, -ja yhdistys- ja yritysryhmiä tarjoten autenttisen tilan lammasteriapalveluineen. Ruokat valmistuvat tilan, sekä lähialueen antimista emäntä Anun valmistamana.

Karitsabaarissa on tarjolla myös kuukaisittain julkiset ateriatapahtumat pöytävarauksella. Pääsiäisenä, isän- ja äitienpäivänä, sekä jouluateriailla on usein useampi kattaus.

Voit varata Seppälän lammastilalle Karitsabaarin käyttöösi ympärivuotisesti. Kokoustilaksi ravintolatila taipuu parhaiten noin 30 henkilöön saakka. Kokousesitykset sujuvat 54" näytön avulla.

Ryhmää palvelee saman tilan toisessa päässä sijaitseva Villataivas-tilapuoti.

TILAPUOTI VILLATAIVAS

TILAPUOTI VILLATAIVAS PALVELEE PERJANTAISIN KLO 16-19.

Tilapuodista löydät kauden mukaan karitsanlihaa tuoreena ja pakasteena, lammasjalosteita, sekä tilan suomenlampaista villa-ja taljatuotteita.

Puoti on lämminhenkinen rauhoittavine aitoine villan-ja taljojen sävyineen. Meiltä löydät uniikit lahjat ympärivuotiseen käyttöön.



MAJOITUS-JA PAIMENLOMAT- SEPPÄLÄN LOMAL Aidun, LAMPURIN TORPPA

Seppälän lammastilan toisessa tilakeskuksessa 4 kilometrin päässä päätilasta sijaitsee Seppälän Lomalaidun. Alueella laiduntaa laidunkaudella kesä-syyskuussa valtaosa tilan lampaista. Maalaismaisema ympärillä saa mielen rauhoittumaan jokaisena vuodenaikana.

Lampurin Torppa on -85 rakennettu hyvin varusteltu omakotitalo, jossa majoittuu jopa 10 henkilöä (8+2). Piha-alueelle on kunnostettu vanhasta navettarakennuksesta tilava grillitila ja palju kruunaa lomaelämyksen.

Lampurin Torppa soveltuu niin perheille, tyhypeiville, kuin työporukoille. Talolle on kaudesta riippuen saatavilla lammasateriapalvelut päätilalta. Kohde sopii erinomaisesti mm. joulun viettoon suuremmalla perheporukalla.



LAMMASPAIMENLOMAT

Kesäkaudella on mahdollisuus varata paimenloma Lampurin Torpassa majoittuen. Tilan lampaat laiduntavat pihaa ympäröivällä laidunalueella ja majoittujilla on mahdollisuus osallistua lampaiden päivittäiseen hoitoon tilan väen kanssa. Alkuohjauksen jälkeen myös omatoiminen silittely oman aikataulun mukaisesti on mahdollista.

Loma tarjoaa ikimuistoisia elämyksiä ja Seppälän lomalaitumen taikaa....

ELÄMYSPALVELUT

Miltä lampaan turkki tuntuu ja tuoksuu. Tunnetko mielen rauhoittuvan eläimiä kohdatessa? Tämän tietää vain, kun sen saa kokea.

PIKKUPAIMENLOMA

Tilavierailu 1.5 tuntia+tilapuodin palvelut.

Varaa hekesi lammastilaan tutustumiseen kahvituksen kera, kesäaikaan laitumella ja talvikaudella karitsabaarissa. Pääset silittämään lampaita ja kuulemaan ja kysymään tutannostamme.

HYVINVOINTIPÄIVÄ/ILTA

Hyvinvointitapahtuma sisältää tutustumisen lampaiden elämään kauden mukaan laitumella, tai lammastilalla. Tutustumme suomelampaan villaan, sen kasvatukseen ja laatuun. Hyvinvointiyrittäjä Vilma Muurosen johdolla matka jatkuu luontojoogan tai äänimaljarentoutuksen kautta rauhoittumseen. Tapahtuman lopuksi tarjolla teetä ja sämpylää, sekä makea leivonnainen.



VIIKONLOPPU VILLAHULLUUDEN TUNNUSTAVILLE

Lampurin Torpassa täysihoidolla yhden yön villantuoksuinen loma. Ota ystäväporukka matkaan oman neulomisprojektin tai tilan helpon neuleen kera ja vietä loma lampaiden hoitoon osallistuen

**Tuotteet saatavilla
tilausperusteisesti**

KARITSANLIHA JA LAMMASJALOSTEET



KARITSANLIHA

Tilaltamme on saatavilla karitsanlihaa lähes ympärivuotisesti tuoreena ja pakasteena kauden mukaan. Toimitamme lihaa parillisilla viikoilla myös Rekopiireissä pääkaupunkiseudulla, Itä-uudenmaan alueella, Kymelaaksossa ja Etelä-Karjalassa. Kysy alueesi saatavuus.

LAMMASJALOSTEET

Lammasjalosteita on saatavilla kauden mukaan. Suosituimpana lammasäilyke "Lammaspurkki", lammasmetukkatappi ja grillikauden makkarat.

Joulun ja pääsiäispöydän kiistaton herkku on kuitenkin Karitsan savuviulu, tilaa omasi ajoissa!



VILLA-JA TALJATUOTTEET



Suomenlampaanvilla, upota kerran kätesi sen lämpöön ja pehmeyteen, niin tiedät miksi...

Suomenlampaanvilla on hyvin lähellä merinolampaan villaa, kuitu on hienoa, kiiltävää ja pehmeää.

Tilamme villa-ja taljatuotteet ovat aidoissa lampaasta saaduissa sävyissä-ilman väraineita-ja keinokuituja.



E-mail

info@seppalanlammastila.fi

Website

www.seppalanlammastila.fi

Phone

+358 503258789

Address

Peltotie 30, 49700 MIEHIKKÄLÄ