

Prisliste høstsesongen 2021 - Dullum Slakteri AS

**Vi ønsker å presentere vår prisliste for bearbeiding av ditt viltkjøtt.
La fagfolk gjøre jobben og se hvor godt fornøyd du blir med resultatet!**

Vi gjør oppmerksom på at alt hakk må gjennomstekes, og det er ikke merket slik at det er godkjent for videre omsetning.

	Enhet	Priser inkl mva	Priser, eks mva
Slaktebehandling voksne dyr o/110 kg	Kg skrott	Kr 12,-	Kr 9,60
Slaktebehandling kalv	Kg skrott	Kr 13,50	Kr 10,80
Luksus-partering for hel eller halv elg Dette er en komplett løsning inklusive kjøttdeigpakking, mørning og all emballasje hvor kjøttdeigen er produsert og ferdig fryst. Slaktet deles i: Indrefilet, Ytrefilet, Flatbiff, Mørbrad, Rundsteik, Steiker surres, Vakumpakkes, merkes med etikett og mørnes hos oss. Grytekjøtt vakumpakkes, merkes med etikett og mørnes hos oss. Produksjonskjøttet lages til kjøttdeig, pakkes i 500 grams poser og fryses. Bein følger ikke med om ikke beskjed er gitt. Du henter alt kjøttet ca 14 dager etter innlevering, da er kjøttet ferdig mørnet. I prisen inngår emballasje. Pristillegg for deling i flere parter Prisreduksjon hvis ikke kverning og pakking av 500 gr hakk	Kg skrott Pr Part Kg skrott	Kr 32,00 Kr 1,50 Kr 6,-	Kr 25,60
Rein nedskjæring til produksjon	Kg skrott	Kr 9,-	Kr 7,20
Utlevering i kvartinger, inkl kjøling og kjøttkontroll	Kg skrott	Kr 4,-	Kr 3,20
Kverning til hakk, inkl emballasje	Kg ferdig vare	Kr 15,-	Kr 12,-
Kverning til hakk, pakking i 500 gr, frysing, inkl emballasje	Kg ferdig vare	Kr 25,-	Kr 20,-
Speiing til farse, inkl emballasje og tilsetning av spekk	Kg ferdig vare	Kr 35,-	Kr 28,00
Småflesk for tilsetning, 15% mva	Kg tilsatt vare	Kr 42,-	Kr 36,84