

Prisliste høstsesongen 2011 - 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 merkes slik at det ikke kan omsettes videre.

Priser er inklusive mva.

	Enhet	Priser inkl mva	Priser,eks mva
Slaktebehandling voksne dyr o/110 kg	Kg skrott	Kr 10,-	Kr 8,-
Slaktebehandling kalv	Kg skrott	Kr 12,-	Kr 9,60
Luksus-partering 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. Du henter alt kjøttet ca 14 dager etter innlevering, da er kjøttet ferdig mørnet. I prisen inngår kjøttkontrollavgift og emballasje. Prisreduksjon hvis ikke kverning og pakking av hakk Pristillegg for deling i flere parter/andeler	Kg skrott	Kr 24,-	Kr 19,20
Rein nedskjæring til produksjon	Kg skrott	Kr 6,-	
Utlevering i kvartinger, inkl kjøling og kjøttkontroll	Part	Kr 1,50	
Kverning til hakk, inkl emballasje	Kg skrott	Kr 8,-	Kr 6,45
Kverning til hakk, pakking i 500 gr, frysing, inkl emballasje	Kg skrott	Kr 4,-	Kr 3,20
Speiing til farse, inkl emballasje og tilsetning av spekk	Kg ferdig vare	Kr 10,-	Kr 8,-
Speiing til farse, eks emballasje og spekk	Kg ferdig vare	Kr 20,-	Kr 16,-
Småflesk for tilsetning, 14% mva	Kg ferdig vare	Kr 29,-	Kr 23,20
	Kg ferdig vare	Kr 21,-	Kr 16,80
	Kg tilsatt vare	Kr 42,-	Kr 36,84