

Prisliste høstsesongen 2023 - 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 | Kg skrott | Kr 26,00 | Kr 20,80 |
| Dette er en løsning inklusive, murning og all emballasje. 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. Bein følger ikke med om ikke beskjed er gitt. Kverning og pakking av produksjonskjøttet kommer i tillegg. 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 | Pr Part Kg skrott | Kr 1,50 Kr 6,- | |
| 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 |
| Produksjon av hamburger 150 gram rå | Kg ferdig vare | Kr 47,- | |

For spørsmål ring 96 90 48 74