

Prislista slakt o styckning september 2023-december 2023

Lamm

Slakt av lamm 385:- (1-4 lamm startkostnad 200:-)

Slakt av tacka/ bagge 465:- (inkl. klyvning, krav från livsmedelsverket, måste ske även vid styckning)

Styckning av lamm:

Traditionell (stekar m. ben, kotletter, skivad entrecote, rev, urb. tunnbringa, bog m. ben, kokkött 205:-/lamm

Färsstyckning Stekar m.ben, kotletter, skivad entrecote, bog m.ben, rev, färs 255:-/lamm

Grillstyckning som färsstyckning men med skivade stekar och bogar. 295:-/lamm

Gourmetstyckning Benfria stekar, rostbiff, filé och racks, bf entrecote, entrecote special, grytbitar och färs. 360:-/lamm

Tackstyckning Filé och rostbiff (om djurets kondition tillåter), benfria stekar nätade för rökning (vi röker om ni vill) färs. (finns möjlighet att legotillverka hamburgare)
385:-/tacka

Tillägg:

Benfria stekar (där det inte ingår) 35:-/lamm
avvikelser från ovan styckningar debiteras extra(t.ex. racks/filé m.m.)

Buljongben 30:-/lamm

Halva lamm +60:-/lamm (när ett lamm är uppdelat på 2 lådor)

Vaccning och märkning- vi packar i lagom stora konsumentförpackningar och märker alla detaljer 220:-/lamm

Återtag organ lamm (lever, hjärta, njure) hanteringskostnad 25:-/djur, minimipris 75:- övriga organ debiteras extra.
Vaccning av organ 10:/påse

Hantering och saltning av skinn inkl. frakt till Tranås el. Donnia 145:-/skinn
+ 50:-/gång i frakthantering

Återtag helfall 40:-/djur i emballage och hantering

Nöt

Slakt av nöt 10:-/kg (minimum 1900:-) inkl. BSE-avgift
Tillägg smutsiga djur 500:-. Tillägg Highland cattle 250:-

Finstyckat standard och uppmärkt och fördelat i högst 6 lådor 12:-/kg (uppdelat i fler lådor 13:-/kg)

Kundanpassad styckning 14:-/kg

Vaccat och uppmärkt i konsumentförp. 12:-/kg (packad vikt) gäller vid helt djur. Enstaka lådor eller enbart färs 15:-/kg

Paket vägda med exakta jämna vikter 16:-/kg

Återtag nötorgan:

Lever 50:-/st
Hjärta 20:-/st
Tunga 30:-/st
Svans 30:-/st

Vaccning organ 10:-/påse

Märgben nöt 60:-/djur
Buljongben 60:-/djur

Gris

Slakt utegris 750:-/st + 1:-/kg

Slakt innegris 680:-/st + 1:-/kg

Slakt av sugga/galt eller flådda grisar tillägg 1:-/kg

Sommarstyckning/julstyckning 750:-/gris

Kundanpassad styckning 850:-/gris

Trikinprov (endast utegrisar + sugga/galt) 100:-/st

Vaccning och märkning konsumentförp. 12:-/kg (observera att det lätt blir vacc-släpp vid vassa ben)

Återtag organ gris:

Lever 50:-/st
Hjärta 20:-/st
Tunga 30:-/st

Vaccning organ 10:-/påse

Återtag helfall gris 50:-/halva i emballage och hantering (ej vid hängning i bil eller lagda i palatiner)

Chark

Saltning och rökning av t.ex stekar fr. 75:-/kg (vikt efter rökning)

Legotillverkning hamburgare av lamm/får eller nötkött (minimum 20kg) 40:-/kg
(vi använder ekologiska kryddor och lök) vaccas 8-pack

Trasiga skinn ersätts ej.

Vid kraftigt smutsiga djur debiteras extra.

Ej ifyllda dokument vid lämning av djur medför extra kostnader.

Anmällda djur som ej levereras till slakt debiteras halva slaktkostnaden.

Alla priser är + moms