

Burträsk Slakteri AB

Prislista gällande from 20240501

Slakt

Nöt: 12 kr/kg

Organåtertag: Helt 300kr/djur (kind, hjärta, njurtapp, mellangärde, njurar, lever, tunga, svans)
Halvt 150kr/djur (kind, hjärta, njurtapp, tunga)

Kontrollavgift 100kr/djur

Skinnhantering 500kr/skinn (insaltning samt frakt till Tranås/Donnia)

Gris:

Slaktvikt upp till 110kg 990kr/djur, Slaktvikt över 110kg 1100kr/djur

Kontrollavgift 50 kr/djur

Trikintest 110kr/djur

Får/get

Lamm/killing 550kr/djur, djur äldre än 1 år 600kr/djur

Kontrollavgift 50 kr/djur

Skinnhantering 150kr/skinn (insaltning samt frakt till Tranås/Donnia)

Insaltning av skinn 80kr/st

Styck och förpackning

Nöt:

- 1) Konsumentstyckat, mald färs, vakuumpförpackat och märkt 21kr/kg
- 2) Konsumentstyckat, vakuumpförpackade detaljer, ej mald färs(nöt2) 18kr/kg
- 3) Grovstyckat, mald färs men ej vakuumpförpackat 18kr/kg
- 4) Restaurangstyckning/grovstyckning för vidareförädling, ej mald färs 14kr/kg
- 5) Efterhandsmalning av nöt2 14kr/kg
- 6) Plock 10kg köttlådor 50kr/st, inkl welllåda.
- 7) Plock 20kg köttlådor 70kr/st inkl welllåda.

Lamm: Alt1 350kr/st, Alt2 500kr/st, Alt3 550kr/st, Alt4 600kr/st. Får +50kr/st.

Gris:

Konsumentstyckat, mald färs, vakuumpförpackat och märkt 14kr/kg

Konsumentstyckat mald färs, ej vaccat 10kr/kg

Liten wellpapplåda 25kr/st

Stor wellpapplåda 40kr/st

SRS-back 55 kr/st

OBS! Alla kilopriser gäller kr/kg slaktkropp. Moms tillkommer på alla priser

Lammstyckning Burträsk Slakteri AB 20221220

Alt 1 Standard Grovstyckat med ben i insatspåse, ej vaccumpackat.

- 2 st stekar med lägg
- 2 st bogar med lägg
- 1 st sadel/rygg
- 1 st hals
- 2 st hel bringa med ben

Alt 2 Standard Finstyckat, vaccumförpackat och märkt

- 1 st stek med ben, ej lägg
- 1 st stek skivad med ben, ej lägg
- 1 st bog benfri
- 1 st bog skivad
- 1 st kort sadel
- kotletter
- 2 st hel bringa med ben
- hals och högre skivat
- 4 st läggar

Alt 3 Grillstyckat, vaccumförpackat och märkt

- 1 st stek benfri
- 1 st stek skivad med ben
- 1 st bog skivad med ben
- kotletter
- racks
- färs av 1 bog, hals, bringa, lägg, slaksida

Alt 4 Gourmetstyckat, vaccumförpackat och märkt

- 1 st stek med ben
- 1 st stek benfri
- 1 st bog benfri
- 1 st bog med ben, skivad
- filé
- kotletter
- entrecote
- 2 st racks
- färs av hals, bringa, lägg, slaksida
- fondben

10-Kilos köttlåda nö

Styckas och vakuumförpackas i ca 1-kg bitar

ca 1kg Ädeldetaljer (1 bit filé, entrecôte eller ryggbiff)

ca 2kg Stekar (Rostbiff, rostars, innanlår, fransyska, flankstek, rostlock m kappa/picanha)

ca 2kg Kokkött (Högre, bringa, ytterlår, rulle, bogstek)

ca 5kg Färs (500g platta paket)

20-Kilos köttlåda nö

Styckas och vakuumförpackas i ca 1-kg bitar

ca 2kg Ädeldetaljer (2 olika bitar av filé, entrecôte eller ryggbiff)

ca 4kg Stekar (Rostbiff, rostars, innanlår, fransyska, flankstek, rostlock m kappa/picanha)

ca 4kg Kokkött (Högre, bringa, ytterlår, rulle, bogstek)

ca 10kg Färs (500g platta paket)