

Burträsk Slakteri AB

Prislista gällande from 20261006

Slakt

Nöt: 14,50 kr/kg, minimiavgift/djur: 2600 kr

- 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 1180kr/djur, Slaktvikt över 110kg 1320kr/djur

- Kontrollavgift 50 kr/djur
- Trikontest 110kr/djur

Får/get: Lamm/killing 650kr/djur, Får/get 700kr/djur

- Kontrollavgift 50 kr/djur
- Inplastning helfall 50 kr/djur
- Skinnhantering 150kr/skinn (insaltning samt frakt till Tranås/Donnia)
- Insaltning av skinn 80kr/st

Tilläggsavgift för gödselförorenade, smutsiga eller tovigga djur:

- Måttligt förorenade nöt, kategori 1: 600 kr/st
- Kraftigt förorenade nöt, kategori 2: 1000 kr/st
- Mycket kraftigt förorenade nöt, kategori 3: 2000 kr/st
- Kraftigt tovigga/gödselförorenade får/lamm: 200 kr/st

Styck och förpackning

Nöt:

- 1) Konsumentstyckat, mald färs, vakuumpförpackat och märkt 25,50kr/kg
- 2) Konsumentstyckat, vakuumpförpackade detaljer, ej mald färs(nöt2) 21,50kr/kg
- 3) Grovstyckat, mald färs men ej vakuumpförpackat 21,50kr/kg
- 4) Restaurangstyckning/grovstyckning för vidareförädling, ej mald färs 17kr/kg
- 5) Efterhandsmalning av nöt2 17kr/kg
- 6) Helfall, delning 2kr/kg
- 7) Helfall, delning, plastning på pall 4,50 kr/kg
- 8) Plock 10kg köttlådor 55kr/st, inkl welllåda.
- 9) Plock 20kg köttlådor 75kr/st inkl welllåda.

Liten wellpapplåda 25kr/st

Stor wellpapplåda 40kr/st

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

10-Kilos köttlåda nöt

Styckas och vakuumpförpackas 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 nöt

Styckas och vakuumpförpackas 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)