

Priser på leiearbeid Vilteksperten AS



Gyldig fra 1.september 2018

Alle priser er inkl. mva.

	Pakn. størrelse	Pris [kr]	Prisenhet
Partering/nedskjæring:			
Rådyr, Sau /Lam		500,-	Pr slakt
Storfe/ Elg/ Hjort:			
A. Luksusdeling		22,-	Pr kg
inkl. vacuumposer, merking, nett, pakking			slaktevekt
B. Vanlig deling inkl. netting av steik (ikke vacumpakking og merking)		19,-	Pr kg
slaktevekt			
C. Total nedskjæring til produksjon		17,-	Pr kg
slaktevekt			
Produksjon:			
Finfarse/Karbonadefarse fersk/frys	0,5 kg	35,-	Pr kg
Finfarse/Karbonadefarse fersk/frys	1,0 kg	33,-	Pr kg
Hakk fersk/frys	0,5 kg	29,-	Pr kg
Hakk fersk/frys	1,0 kg	26,-	Pr kg
Morr, 1 rings pk	300 g	85,-	Pr kg
Spekepølse	300 g	89,-	Pr kg
Chorizo	300 g	80,-	Pr kg
Spekepinner / Chorizopinner	5pk	135,-	Pr kg
Grovpølse	løsvekt	45,-	Pr kg
Grovpølse	4 pk	53,-	Pr kg
Røkt middagspølse	løsvekt	45,-	Pr kg
Røkt middagspølse	4 pk	53,-	Pr kg
Viltburger, rå	løsvekt	53,-	Pr kg
Kjøttboller, singelfrosset	1,0 kg	53,-	Pr kg
Skav	løsvekt	38,-	Pr kg
Salting/røyk/tørk		90,-	Pr kg
Badsturøyking		80,-	Pr kg
Tørkakjøtt og badsturøkt 0 – 2 kg		120,-	
Pakking og emballasje:			
Deling i lotter	Pr lott	110,-	
Eske	Pr stk	15,-	