

Vi er klare til ny jakt sesong!

Vilteksperten ønsker deg velkommen til å levere vilt til nedskjæring og foredling også i 2020. Anlegget og arbeidsstokken står klar til å gi deg god service og høy kvalitet på leveransen. Etter sommerferien har vi produsert en del av våre kjente spekevarer for salg. Det betyr at du kan ta med spekevarer i retur til deg og jaktlaget allerede når du leverer dyr til oss. Vi ønsker alle jegere velkommen. Vi kontrollerer, parterer, pakker og merker kjøttet i tillegg til videreføring til farsler, morr, badsturøkte og tørka produkter.



Åpningstider ved anlegget

Anlegget er åpent fra 0700-1530 mandag til fredag. I perioden 25.09-15.10 har viltmottaket åpningstid fra 0700-1900. Vilt kan etter avtale mottas også lørdag og søndag. Ring for å avtale tidspunkt.

Bestilling av produksjon

Når innlevert slakt er ferdig nedskjært, pakket og henteklart vil du motta en SMS. Du vil også få informasjon om ordrenummer og antall kilo produksjonskjøtt som du kan bestille produksjon av. På vår hjemmeside www.vilteksperten.no kan du legge inn antall kilo og bestille fra varelista som ligger i bestillingsoppsettet. Du får beskjed direkte til din telefon når varene kan hentes. Bestilling kan også gjøres ved levering eller per telefon eller e-post.

Kjøp av slakt fra jeger

Vi ønsker å kjøpe slakt direkte fra jeger til egen produksjon og videresalg. I perioden 25.09-31.10 kjøper vi hele og halve slakt av godkjent elg og hjort etter avtale. Priser legges ut på vår hjemmeside. Vi kan også kjøpe produksjonskjøtt fra jeger av slakt levert til Vilteksperten.

Våre koronatiltak

APersonalrom og kontorer er totalt skjermet for besøkende. Ved levering av slakt skal du henvende deg direkte i viltmottaket. Her legger vi til rette med mulighet for god håndhygiene. For kjøp av ferdigvarer eller henting av retur til jeger, skal all henvendelse skje til vår vareekspedisjon.

Behandling av slakt som ikke godkjennes

Regelverket er skjerpet. Alt slakt skal være kontrollert og godkjent av feltkontrollør. Hvis deler av slaktet er forurenset, skal feltkontrollør sørge for at dette skjæres bort før levering. For å ta vare på slakt som likevel ikke godkjennes for bearbeiding i anlegget, har vi et tilbud om å skjære ned, pakke og merke stykningsdelene og produsere hakk i storsekk av produksjonskjøttet i egne lokaler.

Kontaktinformasjon

Vilteksperten AS

Tlf: 74 14 52 12

E-post: post@vilteksperten.no

Adresse: Bindesvegen 10, 7717 Steinkjer

Org.nr: 981 929 748

Kontaktperson

Harry Dyrstad,

Daglig leder

Tlf: 913 71 850

E-post: post@vilteksperten.no

Sosiale medier

 Facebook

 Instagram

Mer informasjon på www.vilteksperten.no

Ta kontakt om du lurer på noe - God jakt!