

Priser på leiearbeid Vilteksperten AS



Gyldig fra 1.september 2021

Alle priser er inkl. mva.

	Pakn. størrelse	Pris kr	Prisenhet
Partering/nedskjæring:			
Rådyr		500,-	Pr slakt
Elg/ Hjort/ Rein/ Storfe/ Gris /Sau:			
A. Luksusdeling inkl. vacumposer, merking, nett, pakking		24,-	Pr kg slaktvekt
B. Vanlig deling inkl. netting av steik (ikke vacumpakking og merking)		19,-	Pr kg slaktvekt
C. Total nedskjæring til produksjon		17,-	Pr kg slaktvekt
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	6 pk	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		175,-	
Pakking og emballasje:			
Deling i lotter	Pr. lott	110,-	
Esker	Pr. stk	15,-	