

## *For produsenter som slakter hos kan vi tilby følgende tjenester:*

Ved retur så blir slaktet avregnet til verdi kr 0,- ettersom vi ikke kjøper det og det forblir din eiendom. Tilskudd etc beregnes som normalt, vi beholder alle biprodukter både negative og positive. Alle tjenester vi utfører må enten betales via avregning eller faktura. Alle priser eks mva på helt slaktvekt. Unntak merket \* er pris på faktisk produktvekt.

| <b>Tjenestebeskrivelse småfe</b>   | <b>Pris</b>                |
|--|----------------------------|
| <b>Inntransport og slaktebehandling</b><br>Vi emballerer slaktet i sekk og du må hente det hos oss.  | <b>Kr 300,-<br/>pr stk</b> |
| <b>Inntransport og slaktebehandling dyr over 1 år</b><br>Slaktet må klyves hos oss og ryggmarg fjernes. Vi emballerer slaktet i sekk og det må hentes hos oss.   | <b>Kr 350,-<br/>pr stk</b> |
| <b>Innmat i retur</b><br>Vi tilbyr ikke innmat i retur fra egne dyr.   |                            |
| <b>Standard partering</b><br>Vi deler slaktet slik: hele lår, hele sider, resten sages til fårrikålkjøtt   | <b>Kr 250,-<br/>pr stk</b> |
| <b>Utvidet partering</b><br>Gjelder for annen partering enn standard   | <b>Kr 300,-<br/>pr stk</b> |
| <b>Avansert partering og pakking</b> (forutsatt flere slakt samtidig)<br>Her parterer vi etter avtalt mønster, merker og pakker kjøtt ment for videre omsetning med eller uten bein. Produkter med bein må/bør være frysevarer, vakumerte produkter kan være kjølevare.<br>Eksempelvis:<br>Hele lår vakumert, kan være fersk/frys.<br>Skank vakumert 2 og 2, kan være fersk/frys.<br>Grytekjøtt vakumering, frys.<br>Lammesteik surret og vakumert fersk/frys.<br>Indrefilet vakumert, fersk/frys.<br>Ytrefilet vakumert, fersk/frys.<br>Fårrikålkjøtt i 2 kgs, frys.<br>Koteletter skålpakket, frys.<br>Lammelår i skiver skålpakket, frys. | <b>Kr 600,-</b>            |
| <b>Tillegg for laging og pakking av kjøttdeig, 500 grams, frys</b>   | <b>Kr 20,-*</b>            |
| Utvikling og oppsett av egen etikettserie<br>Endringer senere gjøres vederlagsfritt.   | Kr 1.000,-                 |
| <b>Nedskjæring sau til produksjonskjøtt</b>  | <b>10,-</b>                |
| Bolleproduksjon i bulk   | 55                         |
|  |                            |
|  |                            |
|  |                            |
|  |                            |
|  |                            |