

HINNASTO RAHTITEURASTUS

alk. 06/2019

e/ruhokg alv 0 %

Nauta

Teurastus 0,85

Perusleikkuu ja vakumointi

jauheliha 1 kg vakuumissa 2,00

jauheliha 0,5 kg vakuumissa 2,20

Perusleikkuu sisältää fileet,paistit,flank steak

Osso bucot, ribsit,entrecote

Erytyistoiveet leikkuuseen; +0,10

huom! Ribsien ja potkien leikkuu

vähentää jauhelihan määrää

Lammas

Teurastus,perusleikkuu ja vakumointi 3,50

Perusleikkuu sis viulut, lapa, ribsit,kareet ja loput leikkona

Karitsa ja vuohi

Teurastus 35 e per ruho

Perusleikkuu,vakumointi ja jauhelihan teko 1,80

Karitsan perusleikkuu sisältää viulut,lapa,
parikyljykset/kare ,niskakiekot,etuselkäkiekot, ribsit
ja leikko. Potkien irroitus sis. perusleikkuuseen

Lisätoiveet karitsan ja lampaan leikkuuseen 10 e per ruho

**Jos karitsa/lammas on keritsemätön avausviiltojen kohdalta, veloitamme
hygieniasyistä 7 e/per eläin.**

Luiden sahaus ja pakkaus 0,8 e/kg

Suikaleen,pihvien ja kuution valmistus

ja pakkuu 1,75 e/kg

Lampaan ja naudän taljan suolaus 5 e per talja

Sisäelinten käsittely 10 e

Pahvilaatikko 1,50 e/kpl

Jätösäkki 0,5 e/kpl

Lihojen pakastaminen ja raaka-kypsytyks 0,3 e/lihakilo