

HINNASTO RAHTITEURASTUS

alk. 10/2019

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	
Erityistoiveet 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/putkiluupaisti, luullinen 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 10 e/per eläin.

Luiden sahaus ja pakkaus	0,8 e/kg
Suikaleen, pihvien ja kuution valmistus ja pakkuu	1,75 e/kg
Lampaan ja naudan taljan suolaus	5 e per talja
Sisäelinten, poskien, hännän käsittely ja vakumointi	0,8 e/kg
Pahvilaatikko	1,50 e/kpl
Jätesäkki	0,5 e/kpl
Lihojen pakastaminen ja raaka-kypsytytys	0,3 e/lihakilo