

HINNASTO RAHTITEURASTUS

alk. 09/2021

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	3,60
Perusleikkuu sis viulut, lapa, ribsit,kareet ja loput leikkona	

Karitsa ja vuohi

Teurastus	36 e per ruho
Perusleikkuu,vakumointi ja jauhelihan teko	1,90

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 vakumointi	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

