

# Siljans Chark AB

Prislista Återtagnsstyckning f.r.o.m 1 Januari 2024

DJURSLAG	STYCKNING	STYCKNINGSSPECIFIKATION	PRIS (moms tillkommer)
NÖT	Grovstyckning 9792		4,00 kr/kg på helfallsvikten
NÖT	Normalstyckning 9798	1/1 - 1/8 delar. Djuret styckas i Bfr Eller efter önskemål. Stekarna finputsas och märks upp. End. K-färs Vac i stor påse. Packas i kartong.	14,00 kr/kg på helfallsvikten
NÖT	Specialstyckning 9898	6/6 - 8/8 delar eller Styckning i kartong Med förbestämd vikt. Vac-stek och K-färs vac i stor påse. Packas i kartong	20,00 kr/kg på helfallsvikten
NÖT	Tillägg på helfallsvikten	Tillägg för feta nötdjur över klass 4 i fett	4,00 kr/kg på helfallsvikten
FÅR/LAMM	Normalstyckning 9797	Djuret styckas med ben. Stekar, sadel, bog, hals, lägg, och bringa. Packas i kartong.	15,00 kr/kg på helfallsvikten
FÅR/LAMM	Grillstyckning 9797	Djuret skivas efter önskemål och packas i kartong.	18,00 kr/kg på helfallsvikten
FÅR/LAMM	Färsstyckning 9897	Delar av djuret mals efter önskemål och packas i kartong.	20,00 kr/kg på helfallsvikten
GRIS	Normalstyckning 9799	Djuret styckas i halvor eller fjärdedelar. Packas i kartong.	10,00 kr/kg på helfallsvikten
GRIS	Grillstyckning 9899	Djuret skivas efter önskemål och packas i kartong.	12,00 kr/kg på helfallsvikten
VAC. AV KÖTTFÄRS	Vac. KF 9551	5-10 kgs i vac. påse med förbestämd vikt	3,00 kr/kg
Art.nr 9991 Art.nr 109009 Art.nr 109005 Art.nr 111010 Art.nr 109004 Art.nr 109010	400 L påse 30 kg kartong 15 kg kartong Träpall Helpall kartong Halvpall kartong	Debiteras antal Debiteras antal Debiteras antal Debiteras antal Debiteras antal Debiteras antal	20,00 kr /st 20,00 kr/st 12,00 kr/st 200,00 kr/st 160,00kr/st 100,00 kr /st

Helfall skall hämtas enligt följande: Nöt och Gris - 3 arbetsdagar efter slakt fram till kl 15.00 och Lamm 2 arbetsdagar efter slakt fram till kl 15.00. Vid behov av lasthjälp vid hämtning samt vid behov skyddsplast debiteras extra.



## Älska Smaken av Dalarna

Vårt recept är enkelt: öppna landskap, en levande landsbygd, god djurhållning och korta transporter. Det smakar bättre så.