



HARVIKEN

småbruk

Partering

Trenger du hjelp til partering?

Harviken Småbruk tar parteringen for deg/dere.

Følgende kan tilbys:

Luksusdeling

Slaktet deles i:

- Indrefilet
- Ytrefilet
- Entrecôte
- Flatbiff
- Mørbrad
- Stek m/nett
- Grytekjøtt
- Kjøttdeig

Alt kjøtt er fri for hinner, sener og overflødig fett. Kjøtt og kjøttdeig er vakuumpakket og merket.

Pris: kr 35,- pr. Kg. Slaktevekt

Vanlig deling

Slaktet deles i:

- Indrefilet
- Ytrefilet
- Entrecôte
- Flatbiff
- Mørbrad
- Stek m/nett
- Grytekjøtt
- Kjøttdeig (tillegg for kverning og pakking kr. 15,- /kg)

Inkludert vakuumpakking og merking av kjøtt, utenom kjøttdeig. Kjøttet er **ikke** fri for hinner, sener og fett.

Pris: kr. 30,- pr. Kg. Slaktevekt.

Utbening

Slaktet benes ut, og det må påregnes store sammenhengende stykker og mye etterarbeid.

Pris: kr. 15,- pr. Kg. Slaktevekt.

Oppdeling i lot - 100 kr per stk

Ben/avskjær

Tas med ved henting av kjøtt, eller så er det mulig å betale 750 kr for at Harviken Småbruk blir kvitt det for deg

