

Prislista Viltrökeri Krukö

Priset 90kr/kg (inklusive moms) inlämnad vikt

I priset 90kr/kg ingår unik märkning, saltning , varmrökning med spån ,nedkylning o sortering

Det går att få bitarna nätade för en kostnad av 25kr/bit

Minimidebitering 90kr även om vikten understiger 1lg

Rökning+Saltning 90kr/kg

Rökning ej Saltning 80kr/kg

Urbena ett lår. 50kr/st

Vakuumpaka kött 18kr/st

Viktiga informationen angående köttinlämning

Vildsvin

Vildsvin måste vara trikintestat och kopia av resultatet ska medföras vid köttinlämning

Övrigt Viltkött

Viltkött i form av hjort, rådjur o älg ska vara rent och snyggt utan avföring eller kvarvarande päls

