



## Før du får slagtet

Når du bestiller slagtning af får, lam, geder og kreaturer, skal vi have oplyst CHR.nr. Husk også sundhedsdokument, når vi skal slagte får, lam og geder.

Når du bestiller slagtning af grise, skal vi have oplyst CHR nr. og tatoverings-nr. Ved slagtning af kreaturer oplyses øremærkenummeret senest 6 dage før slagtning.

Desuden skal du huske at opdatere fødevarekædeoplysninger før slagtning af grise og kreaturer. Det gøres lettest på [www.landbrugsindberetning.dk](http://www.landbrugsindberetning.dk)

Husk, at du sagtens kan bestille slagtning på [www.bjerre-koed.dk](http://www.bjerre-koed.dk)

## Styr på det hele

Hos os bliver alle dyr naturligvis dyrlægekontrolleret. Opbevaring og modning foretages i moderne kølerum under stadigt opsyn og kontrol.

Partering, forarbejdning og afhentning aftales nærmere, så varerne er klar til dig på det aftalte tidspunkt.

## HUSK AT BESTILLE I GOD TID!

Vi er klar ved telefonen  
tirsdag–fredag kl. 8.00–16.00



Bjerrevej 346, Bjerre  
8783 Hornsyld

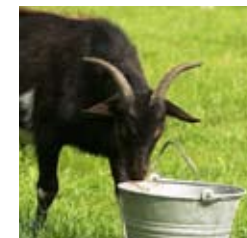
Tlf. 75 68 15 11 · Fax 75 68 10 96

[www.bjerrekoed.dk](http://www.bjerrekoed.dk) · [mail@bjerre-koed.dk](mailto:mail@bjerre-koed.dk)

Vi udfører gerne

- ◆ Slagtning
- ◆ Partering
- ◆ Forarbejdning

af dyr/kød fra din egen produktion



Priserne er vejledende og gælder fra 1. april 2018

## UGEDAGE FOR SLAGTNING

Tirsdag: Grise, geder og lam

Onsdag: Kreaturer

## ØKOLOGISK SLAGTNING

Ønsker du økologisk slagtning, skal det aftales nærmere. Vi beregner et særtillæg pr. dyr ved økologisk slagtning.



## Priser – grise

Slagtning er inkluderet i de angivne priser

Tillæg ved slagtning af frilandsgrise  
(incl. trikinprøve) 200,-

Partering	Kom selv	Afhentet
Grovparteret	600,-	800,-
Finparteret, standard	850,-	1.050,-
Parteret efter ønske	+ 100,-	

### Tillæg for store grise

100–120 kg	+ 100,-
120–150 kg	+ 150,-
Over 150 kg	+ 300,-

Pålægsgrise	Kom selv	Afhentet
1/1 gris i pålæg	1.300,-	1.500,-
1/2 finparteret + 1/2 i pålæg	1.075,-	1.275,-

Grillgrise	Kom selv	Afhentet
Udbenet, marineret og ridset	800,-	1.000,-
Tillæg over 60 kg	200,-	

## Standardudskæring: ½ gris

- ◆ nakkesteg med svær
- ◆ ribbensteg
- ◆ kogeflæsk
- ◆ kamsteg
- ◆ koteletter
- ◆ rullesteg med svesker
- ◆ mørbrad
- ◆ skinkesteg med svær
- ◆ skinkesteg uden svær
- ◆ skinkeschnitzler
- ◆ hakkekød
- ◆ gode ben, hoved, hale og indmad

### Tillæg for ekstra lækkerier

Grillpølser og spegepølser, pr. kg	50,-
Rullepølse lavet af slag, pr. stk.	45,-
Røgvarer pr. kg	15,-
Medister, pr. kg	15,-
Byt indmad til postej	10,-



## Priser – kreaturer

Hentet, slagtet og modnet 1.750,-

### Partering

Grovparteret, pr. kg slagtet vægt	5,-
Finparteret, pr. kg slagtet vægt	7,-
Finparteret, pr. kg, hvis det deles i 1/8	8,-

### Tillæg

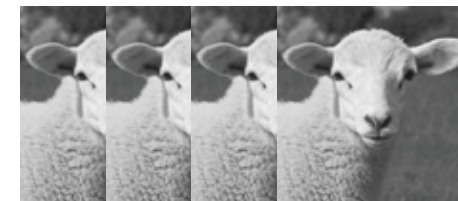
BSE prøve på nødslagtede dyr over 48 mdr.	330,-
Beskidte dyr	250,-

## Standardudskæring: ¼ kreatur

- ◆ ½ mørbrad
- ◆ roastbeef
- ◆ culotte eller cuvette
- ◆ ½ højreb
- ◆ bankekød / benløse fugle
- ◆ osso buco
- ◆ tværreb / bryst
- ◆ bovsteg
- ◆ engelsk bøf
- ◆ steaks
- ◆ lårtunge eller tyndsteg
- ◆ gammeldags oksesteg (tykkam)
- ◆ hakkekød
- ◆ ben, hale og indmad

### Tillæg for ekstra lækkerier

Grillpølser og spegepølser, pr. kg	50,-
------------------------------------	------



## Priser – får, lam og geder

Slagtning er inkluderet i de angivne priser

Partering	Kom selv	Afhentet
Uparteret	350,-	470,-
Grovparteret	380,-	500,-
Finparteret	480,-	600,-

### Tillæg

Beskidte dyr	80,-
--------------	------

### Tillæg for ekstra lækkerier

Grovparteret m. koteletter	+ 30,-
Forarbejdning i pålæg, pr. kg	+ 50,-

## Standardudskæring: 1/1 lam

- ◆ nakke: koteletter
- ◆ køller uden nøgleben
- ◆ bove uden ben, snøret
- ◆ bryst: helt
- ◆ 1/1 slag
- ◆ 2 x ½ rygsteg
- ◆ indmad

