



Prislista

Köttlåda mix

149:-/kg

8 st. Västerbottenbiff, 150g/st.

Skivor av lamm, ca 1 kg

Fläskytterfilé, ca 1 kg

Skivor av nöt, ca 1 kg

20% rabatt på valfri kryddblandning

Lådan väger ca 4,2 kg och räcker till minst 10 personer. Allt kött är vacuumpackat och uppmärkt. Välkommen att beställa minst en vecka i förväg.

Västersläts fläsklåda

85:-/kg

Nätad fläskstek, ca 1 kg

Fläskkotlett, benfri i skivor, ca 1 kg

Skivor av bog, ca 500–600 gram

Grytbitar, ca 800 gram

Karréskivor, benfria, ca 1 kg

Sidfläsk, ca 600–700 gram

Fläskytterfilé, ca 600–700 gram

4 st. Bondeburgare, ca 600 gram

4 st. Västersläts Bratwurst

4 stycken Västersläts Whiskeygrillare

Vikt 7–10 kg.

Allt kött är vacuumpackat och uppmärkt.
Beställes minst 3 dagar i förväg.



Västersläts grilllåda, marinad 99:-/kg

Marinerad flintastek, ca 1 kg

Marinerad fläskkotlett, benfri, skivad, ca 1 kg

Marinerade grillskivor av bog , ca 500–600 gram

Marinerade grytbitar till grillspett, ca 800 gram

Marinerad karré, benfri, ca 1 kg

Marinerade grillribs, ca 600–700 gram

Marinerat grillfläsk, ca 600–700 gram

4 st. Bondeburgare, ca 600 gram

4 st. Västersläts bratwurst

4 st. Västersläts whiskeygrillare

Vikt 7–10 kg. Allt kött är vacuumpackat och uppmärkt, bara att lägga i frysen. Beställes minst 3 dagar i förväg.

Västersläts fläsklåda, ”Spargrisen” 49:-/kg

Fläskfärs ca 2 kg

Fläsklägg 1 st.

Sidfläsk ca 1 kg

Tjocka revben ca 1,5 kg

Skinkstek 1st.

Luffarfilé 1st.

Grillfläsk 2st.

Ca vikt 7–8 kg. Allt är vacuumpackat och uppmärkt, bara att lägga i frysen. Beställes minst 3 dagar i förväg.



Hel eller halv hjort

149:-/kg

Entrecote

Färs

Rostbiff

Bogstek

Innanlår

Filé

Kotletter eller Rygg

Luffarfilé

Fransyska

Ytterlår

Revben

Köttet kommer finstyckat i låda som du själv packar hemma. Vill du kan du få det vacuumpackat och uppmärkt, även med frysmärkt bäst före datum mot ett tillägg på 8:-/kg.

Priset gäller slaktvikt.

En del av vikten går bort vid styckning, vill du ha med ben o.s.v. så kan du bara säga till!

Vikten på hjortar kan skilja sig mycket åt, allt från 20 till 35kg.



Hel eller halv gris

49:-/kg (hel)

53:-/kg (halv)

73:-/kg (halv utegris)

Fläskfilé

Skivor benfri kotlett

Skivor av benfri karré

Skinkstek 4 st

Tjocka revben

Luffarfilé

Sidfläsk

Fläsklägg

Bogstek

Fläskfärs

Grisen kommer finstyckad , men är inte packad eller uppmärkt utan kommer i låda som du själv packar hemma.

Du kan mot ett tillägg på 8 kr/kg få det vaccumpackat och uppmärkt. Väljer du annat än vår standardstyckning kan det tillkomma några kronor.

Hel gris väger ca 90–100 kg. Halv gris väger ca 45–50kg. Vikten på griserna är baserad på slaktvikt och en del försvinner under styckningen.

Beställning minst en vecka i förväg. Vill du ha huvud, grisfötter eller ben får du säga till, annars följer det inte med p.g.a. att de flesta inte vill ha dem.

Till jul kanske du vill ha julsinka?
Det tillkommer 50:-/sinka och då är den sockersaltad och nätad.



Helt lamm

129:-/kg

NYHET! Vi styckar och bereder efter dina önskemål.

Lammet levereras vacuumpackat och uppmärkt. Ett helt lamm väger ca 17–22 kg.

Vikten på lammet är slaktvikten och en del går bort vid styckning.

Beställning minst en vecka i förväg

Lilla lammlådan

199:-/kg

Ca 500 g färs

Ca 500 g bog

Ca 300 g ytterfilé

Ca 800 g shanks

Ca 500 g fransyska

1 st. lammkrydda

Beställning minst en vecka i förväg.

Stora lammlådan

210:-/kg

Ca 1 kg färs

Ca 1,6 kg shanks

Ca 0,6 kg ytterfilé

Ca 0,5 kg fransyska

Ca 1,3 kg stek

Ca 0,5 kg bog

1 st. lammkrydda

Beställning minst en vecka i förväg.



Beställning

Önskemål/noteringar

Namn -----

Telefon -----

Hämtdatum & tid -----