

Huisslachten per 01-01-2021 Slagerij J. Goos

Uw rund of varken wordt door ons opgehaald of door u gebracht. Op maandag slachten wij en op dinsdag wordt uw varken of rund uitgebeend. U kunt er vervolgens voor kiezen in overleg met ons om uw eigen varken of rund kleingemaakt af te komen halen op:

- Woensdag – Donderdag - Vrijdag (tijdstip van afhaal wordt met u overlegd)

RUND SLACHTEN (inclusief verwijderingskosten Rendac)

| | | | | |
|---|-----------|----|---|--|
| Geslacht gewicht (per rund in de been): | 0 - 149 | kg | = | € 325,- (inclusief uitbenen & portioneren) |
| | 150 - 449 | kg | = | € 195,- |
| | 450 - 600 | kg | = | € 225,- |

UITBENEN + PORTIONEREN

0,80 euro per kilo (geslacht gewicht in de been)

Tot 1 partij zonder verdeling = inclusief; elke losse partij verdeeld = € 12,00 per partij extra

EXTRA'S

Verse worst maken 1,00 euro per kg extra; maken van saucijsjes 1,50 euro per kg extra

Hamburgers maken 3,- euro per kg extra; maken van vinken 2,00 euro per kg extra

Rund- of varkensgehakt erbij prijzen gelijk aan actuele kg prijzen rund of varkensgehakt.

OPHALEN VAN RUND

40,00 euro per rund tot straal van 10 km; daarna 0,50 euro per km extra. *(Bedrag is berekend op ca 0,5 uur laadtijd. Is er meer tijd nodig dan wordt dit extra in rekening gebracht. Zorg voor een goede voorbereiding)*

VARKEN SLACHTEN (inclusief verwijderingskosten Rendac)

Geslacht gewicht (per varken in de been) = € 45,- per varken

UITBENEN + PORTIONEREN

0,80 euro per kg geslacht gewicht in de been

Tot 1 partij = inclusief; elke losse partij 12,00 euro per partij extra

EXTRA'S

Verse worst maken 1,00 euro per kg extra; maken van saucijsjes 1,50 euro per kg extra

Hamburgers maken 3,- euro per kg extra; maken van vinken 2,00 euro per kg extra

Rund- of varkensgehakt erbij prijzen gelijk aan actuele kg prijzen rund of varkensgehakt.

OPHALEN VAN VARKEN

40,00 euro per varken tot straal van 10 km; daarna 0,50 euro per km extra. *(Bedrag is berekend op ca 0,5 uur laadtijd. Is er meer tijd nodig dan wordt dit extra in rekening gebracht. Zorg voor een goede voorbereiding)*

(De vleesonderdelen worden afzonderlijk per soort ingepakt en gestickerd. U kunt ook een dagdeel onze EEG ruimte + vacuumeerapparaat huren om uw vlees in te pakken. Vraag hiervoor naar de voorwaarden)