



INFO & CĒNU LAPA

Kaušanas nosacījumi:

Subprodukti:

- *Starta pakā iekļautas attīrītas, sadalītas aknas, mēle, sirds.
- *Lielā paka satur attīrītas un sadalītas aknas, sirds, mēle, aste, vaigi, nieres, sēklinieki.
- *Pilnā paka - attīrītas sadalītas aknas, sirds, mēle, astes, vaigi, nieres, sēklinieki, diafragma, plaušas, kuņģis, trahejas.

Dokumentācija:

Pirms lopa savākšanas uz kautuvi nepieciešams nosūtīt - lopa krotāļa numuru, novietnes numuru un veterināra vārdu /uzvārdu, rakstiskā veidā uz tel.nr +371 22041222 (išziņa vai watsapp).

Uz kaušanu atvestajam lopam jābūt tiram (atbilstoši dzīvnieku labturības nosacījumiem)! Par netīru lopu papildus maksa.

GATAVINĀŠANA:

Āķa vieta gatavināšanas kamerā diennakti izmaksā 1,50Eur/gb

(*1 liemeni sadala uz pusēm pa mugurkaulu- tādā vienam lopam būs vajadzīgi 2 āķi.)

Stobru papildus gatavināšana- 1,50Eur /par diennakti par plauktu (*stobrs -skatīt sadales lapā)

SLAISĒŠANA:

2,30 Eur / kg

SALDĒŠANA:

Minimums 3h - 20,00 EUR /h
Ātrā šoka saldēšanas kamera.

MARKĒJUMS:

Privātā markējuma, uzlīmju ieviešana - 50,00 Eur

*Izmaiņu veikšana (cenu maiņa, jaunu produktu pievienošana un tml dz.) 20,00 Eur

KAUŠANAS izcenojums:

Kaušana-80,00Eur/gb

(*bez subproduktu pakas, bez transporta izdevumiem)

Kaušana-85,00Eur/gb

(*ar starta subproduktu paku, bez transporta izdevumiem)

Kaušana-95,00Eur/gb

(*ar lielo subproduktu paku, bez transporta izdevumiem)

Kaušana-120,00Eur/gb

(*ar pilno subproduktu paku, bez transporta izdevumiem)

LIEMEŅA SADALE:

Liemeņa (karkasa) sadalīšana 8 daļās-10,00 Eur/liemenis

Karkasu ietīšana gaļas zeķē (marle) - 10,00 Eur/liemenis

FASĒŠANA:

Vakuuma iepakojumos pa 1 kg un virs 1 kg - 0,30 c /kg

Vakuuma iepakojumos zem 0,7 kg - 0,45 c/kg

Smalkā fasēšana zem 200g - 0,20 c/ par vienību

Gaļas šķēļu ar kaulu fasēšana biežākos vakuuma maisiņos - 0,60 Eur/gb

Kartona kastēs - 1,00 Eur par kasti

Produkcijas UZGLABĀŠANA:

Produkcija, pēc informācijas saņemšanas par gatavību, jāizņem 36 h laikā līdz plkst. 18:00! Pretējā gadījumā, tiek piemērota uzglabāšanas maksa - 5,00Eur par dienu uz katrām 100 kg (ieskaitot brīvdienas).

Lopu savākšanas nosacījumi:

Ceļa izmaksas-0,55 Eur/km

(*abos virzienos, kopējam ceļam virs 100km, bez papildus nolīgšanas maksas)

Nolīgšanas maksa lopa savākšanai zem 100 km- 10Eur

(*summējas klāt pie ceļa izmaksām par braucienu, kur kopējais ceļa garums zem 100km)

Lopa iedzišanas laiks piekabē 30 min.

(*par papildus saimniecībā vai uz lauka pavadīto gaidīšanas laiku 10,00 Eur/par katrām 30 min.)

LIEMEŅA ATKAULOŠANA:

Standarta kauļojums - 0,50 Eur/par liemeņa kg.

*Liemenim izgriež filejas, karbonādes (Sirloin un Ribeye bez kaula), sadala lielos muskuļus gulašos un šķiņķos, pārējais - gaļa malšanai.

Papildus smalkās pozīcijas - +2,00Eur par pozīciju:

- *OSSO BUCO (pakaļējās ciskas, sazāģētas 4cm biezās ripās)
- *RIBAS (Short Ribs, English Cut) sazāģētas porcijās, 6-8cm platumā
- *BRISKETS (attīrīts)
- *SKIRT (attīrīts)
- *FLANKS (attīrīts)
- *PICANHA
- *LANGETS
- *PLECS bez kaula
- *IRON BLADE (Feather steak)
- *PETIT TENDER (viltotā fileja)
- *KAKLA cepetis (CHUCK -EYE roast)
- *KAKLS
- *RIBEYE ar kaulu (RIBSTEAK, CAVE MAN)
- *TOMAHAWK ar kauliņu
- *SIRLOIN ar kaulu (NY steak, Sirloin steak..)

*PORTERHOUSE

*T-BONE

*LĀPSTIŅA AR KAULU

*PLECS AR KAULU

*BULJONA KAULI PORCIJĀS (Bļodiņas)

*STOBRA KAULI SAZĀĢĒTI laiviņās vai 3-4 cm biezās mucīņās

*CITI

Gaļas malšana - 0,20Eur/ kg

*nepiemēro maļot gaļu, kas aiziet tālāk uz pārstrādi desās, burgeros)