



Ekologiskt Naturbetskött från Revingehed

KRAV nummer 1999 2421-8

Produktionsplats SE 019962

KC Ranch

Vaselunds gård

247 95 T Hällestad

tel. 046-531 90

0708-288 960,0708-3053190

fax. 046-531 10

e-post: info@kcranch.se

www.kcranch.se

organisationsnummer 55 64 08 - 1759

Vid beställning av helt djur från KC Ranch

- Djuret lämnar gården fredag morgon den 14 oktober och slaktas direkt vid ankomst till slakteriet i Sjöbo (Slakt enl KRAV's regler) efter veterinärbesiktning kl 06.45 i Sjöbo vid avlastning.
- På tisdagen styckas slaktkroppen.
- Köttfärsen males och förpackas i 10 kg påsar (ev. 5 kg påsar).
- På torsdagen den 20 oktober hämtas köttet före kl 15.. Om köttfärsköttet ska vara malet, vilket är att rekommendera, ska detta anges vid beställning.
- Vill man att styckningsdetaljerna ska delas i 2 delar anger man det. Då delar styckarna detaljen innan de vaccar styckningsdetaljerna. Innanlår kanske ska delas i 3 delar (en "biffdel" (på k-pack blir den delen pepparbiff) och 2 stek-delar (på k-pack blir dessa delar lövbiff). Rostbiffen kanske också ska delas i 3 delar (på k-pack gör vi rostas samt 2 st rostbiff i bit). Benfritt kött av detaljer kan med fördel vaccmöras i förpackningen före infrysning.
- Rostbiff –kappa delas inte. Vi brukar ha 0,5 cm fettrand och gör Culotte-stek. Kallas även rumpstek.
- Flankstek delas inte.
- Det går att få en del detaljer tärnade i grytbitar 2*2 *2 cm eller strimlade 1*1*4cm. Det kostar 10 kr/kg. Lämpligt för tärning är bog, spetsbringa,fransyska. Lämpligt för strimling är ytterlår,rulle,fransyska.
- En del vill laga kött med ben. Det är svårt att få plasten att hålla då man vaccar kött med ben och hållbarheten är kortare när benen är kvar. Kunder har blivit nöjda av detaljen "högre med ben" där man lagt en liten pappskiva, som skyddar plasten från det sågade benets vassa yta. En del kunder vaccmörar ej kött med ben utan fryser in dem direkt. Det gäller även skivad framlägg (osso bucco-kött, soppkött) och skivad oxsvans. Märgben är skivade och ligger i plastad kartong. Bör frysas direkt eller användas direkt(buljongkok). En del kunder fryser in sågade märgben och tar upp en ben och tillagar det samtidigt med stekar/kokkött.

EXEMPEL (dock är djuren Koföreningen önskat större)

Liten kviga slaktvikt 231,5 kg slaktad 2003-08-28 klass R- fett 3- (06)
SE01996213388 2001-08-31 Hereford- Simmenthal

PRISLISTA Prislista per detalj

Art nr	Benfri	pris	mängd helt	mängd halvt	Att betala + moms 12%
Art nr 511	Bog	65,00 kr/kg	5,7 kg	5,7/2=2,8kg	414,96
Art nr 506	Entrecote	152,00 kr/kg	5,4 kg		919,30
Art nr 512	Oxfile´	285,00 kr/kg	3,3 kg		1053,36
Art nr 517	Flankstek	77,00 kr/kg	1,1 kg		
Art nr 503	Butiks Fransyska	92,00 kr/kg	6,3 kg		
Art nr 507	Högre med benfri	64,00 kr/kg	7,4 kg		
Art nr 501	Innanlår	132,00 kr/kg	9,9 kg		
Art nr 504	Rostbiff	124,00 kr/kg	4,3 kg		
Art nr 510	Ryggbiff	159,50 kr/kg	6,8 kg		
Art nr 502	Ytterlår	80,00 kr/kg	5,5 kg		
Art nr 513	Köttfärskött vac	55,00 kr/kg	86,6 kg		
Art nr 505	Rulle stor	81,50 kr/kg	2,8 kg		
Art nr 509	Rostbiffs kappa	83,00 kr/kg	2,2 kg		

Art nr 514	Spetsbringa	58,00 kr/kg
Art nr 531	Märgben	20,00 kr/kg
Art nr 532	Oxsvans	30,00 kr/kg
Art nr 533	Oxlägg	50,00 kr/kg
Art nr 534	Talg	15,00 kr/kg
	Lever	20,00 kr/kg
	Njure	35,00 kr/kg
	Högrek med ben	60,00 kr/kg
	Märgpipa med ben	60,00 kr/kg
	Tunga	35,00 kr/kg
	Hjärta	15,00 kr/kg
	Oxkind	55,00 kr/kg

MALNING av oxfärs kostar 10,00 kr/kg

Vid beställning av en kviga levereras köttet i box som vaccumförpackade detaljer i djupkyla i kartonger.

Preliminärt styckningsutbud

Styckningsdetaljer	27,4% * 231,5kg = 63,4 kg
Nöt II (köttfärskött 10%)	36,2% * 231,5 kg = 83,8 kg