



Att tänka på vid försäljning av viltkött till Uthamraviltslakteri.

- Viltkött är en fantastisk råvara som ni jägare och vi som arbetar inom branschen har en stor förmån att få ta del av. Men för att vi ska kunna ta tillvara på viltet på bästa sätt så krävs det att vi hjälps åt att hålla en hög nivå på både tillvaratagning och hygien – vilket börjar redan i skogen.
- Leverera alltid viltet så fort som möjligt, detta för att bevara köttets kvalitet. Viltet måste alltid levereras passade och med päls på.
- Tänk på att kontakta oss innan ni kommer så inga missförstånd uppstår.
- Alla djur ska vara urtagna, passade och sotade.
- Se till att få en kvittens ifylld innan ni lämnar slakteriet. På denna måste vi kunna utläsa kontaktuppgifter,
- Mailadress samt bankkontonummer och. Om ni önskar ersättning för moms måste även ett registreringsbevis som inte är äldre än ett år bifogas.
- Avräkning samt betalning sker normalt sett ca 35 dagar efter inleverans.
- Priserna är ex. moms (12 %) och **gäller slaktad och putsad vikt.**

Inköpspriser:

Älg (slaktad o rensad fr. skottskada): 72:-/kg

Älgkalv upp till 40 kg (slaktad o rensad fr. skottskada): 54:-/kg

Hjort (slaktad o rensad fr. skottskada): 45:-/kg

Rådjur (slaktad o rensad fr. skottskada): 48:-/kg

[Uthamra viltslakteri.pdf](#)