

Stand: Dezember 2017

Preisliste

Gastronomie

Preise in €/kg netto - je nach Qualität

			stark		mittel		schwach	
			E	U	R	O	P	
Kalb	4 bis 6 Monate ca. 90 bis 125 kg	Schlachthälfte	7,70	7,30		6,90		
Jungrind	7 bis 12 Monate	Schlachthälfte	6,50	6,10		5,70		
Rind/Ochse	13 bis 30 Monate vor 1. Abkalbung	Schlachthälfte	5,20	4,80		4,40		
		Hinterviertel (Pistole)	6,30	5,90		5,50		
		Vorderviertel	4,50	4,10		3,70		
Rind/Ochse	ab 30 Monate	Schlachthälfte	nach Vereinbarung					
Stier	ab 18 Monate	Schlachthälfte	nach Vereinbarung					
Kuh	ab der 1. Abkalbung	Schlachthälfte	3,40	3,00		2,60		
Molkeschwein	Molke- und Getreidefütterung	Schlachthälfte	4,10	3,80		3,50		
Lamm	6 bis 10 Monate	Ganzer Schlachtkörper	6,80	6,50		6,20		

Vorherige genaue Absprache über Alter und Gewicht sind unbedingt erforderlich.

Die Qualität des Schlachtkörpers wird vom jeweiligen Metzger ermittelt und notiert. Davon ausgehend ergibt sich der für die Rechnung anzuwendende Kg-Preis.

Für die Verrechnung ist das **Kaltgewicht maßgeblich**. Bei Kälbern wird der **Nierenstock mitgewogen**, dafür werden die Innereien nicht mehr gesondert berechnet.

Auf Wunsch werden die **Edelstücke auch pariert und vakuumiert** ausgeliefert. Ebenso wird die **Weiterverarbeitung der Fleischabschnitte (z.B. Feinzerteilung, Hackfleisch, Brät, Erzeugung von Wurstwaren, usw.)** angeboten. Diese Arbeiten werden wie das Auslösen dem Käufer nach Aufwand weiter verrechnet.

Bestellungen bitte frühzeitig direkt bei den Landwirten

oder bei der Meldestelle der Walser Buura

Tel. und Fax 5688. E-mail: info@walserbuura.at