

## HINNAKIRI

### Suitsuvorstide valmistamine.

1. Poolsuitsu vorsti valmistamine trimmilihast - 2,80 eur/kg.  
Väljastatava toote kogus võrdub Tellija poolt üleantud liha kaaluga.
2. Poolsuitsu vorsti valmistamine rümbast – 2,80eur/kg.  
Väljastatava toote kogus on rümba kaalust 55%.
3. Täissuitsu vorsti valmistamise hinnalisa 0,6 eur/kg.

Soodushind alates 100kg toodete ühekordsel tellimisel 2,30

Toodete kirjeldus:

Pakume kolme erineval moel valmistatud suitsuvorsti:

1. vorstilatid kaliiber 40-45 mm ja kaal 400-550g.
2. Rõngasvorst naturaalses seasooles, 300g
3. Grillvorst naturaalses seasooles, 100g

Võimalik tellida erineva pikkuse ja kaliibriga (35-60) lattvorste. Erimõõduga vorsti valmistamise hind vastavalt kokkuleppele.

### Suitsuliha valmistamine

1. Soolamine ja suitsutamine - 1,90 eur/kg üleantavast tootest;

Soodushind – üle 100kg partii tellimisel 1,50 eur/kg.

Suitsuliha maitsestamine vürtside ja dekooriga eraldi kokkuleppel.

### Muud teenused:

1. Hakkliha valmistamine – 0,4 eur/kg.
2. Kondistamine 0,8 eur/väljatuleva liha kg.
3. Pakkimine vaakumpakendisse 0,45 eur/kg.
4. Hakkliha pakkimine 60mm kilekesta 0,6 eur/kg.
5. Valmistoodangu hoidmine jahutuskambris 0,1 eur/kg päevas.

Hindadele lisandub käibemaks.