

PRISER

Priser - eksempler

Priserne er afhængige af mængden. Oplyste priser er ved hele portioner. Ved mindre portioner stiger prisen. Ved ½ portion tillægges 20% til priserne, og under ½ portion tillægges 50% til priserne. Alle produkter faktureres som færdigvægt eller færdig antal styk. Alle priserne er plus moms.

Registrering	Konv.	Øko
Transport fra Aidt pr. kasse	100,-	120,-
Frankfurter	60,-	60,-
Spegepølse	Fra 32,- / kg	44,-
Grillpølser	Fra 32,- /stk	44,-
Røgvarer	Fra 41,- / kg	55,-
Dyrekølle i net	Fra 30,- / kg	44,-
Vakuumpakning (1 stk pr. pose)	Fra 120,- / stk	
Vakuumpakning (2-4 stk pr. pose)	Fra 7,50 / pakke	
Vakuumpakning (5-10 stk pr. pose)	Fra 8,50 / pakke	
Etiketter	Fra 9,50 / pakke	
	2,- pr. pakke	
Skiveskæring	50,- / kg	

Vi tilbyder at modtage kødet op til 14 dage før produktion, derefter koster det følgende gebyr:

Opbevaring på frost 1/4 palle	150,- / måned
Indlevering og udtagning pr. gang.	100,-

Senest ved indlevering skal der udfyldes seddel med produktionsoplysninger mv. Se dokument på hjemmesiden.

Portionsstørrelse og udbytte

Fastsættelsen af minimumsportionerne sker for at sikre et ensartet produkt. Mindre portioner kan betyde at produktet vil svinge i kvalitet, da maskinerne er beregnet til håndtering af større mængder.

Udbyttet vil kunne svinge fra nedenstående afhængig af kødkvalitet, så tallene skal kun betragtes som vejledende. Generelt giver økologisk produktion en smule mindre udbytte end konventionelt.

Spegepølse
40 kg kød (min. 10 kg kød)
Udbytte ca. 80-85%

Middagspølser
50 kg kød (min. 10 kg kød)
Udbytte 120-150%

Leverpostej
50 kg Lever/spæk (min. 5 kg lever og 5 kg spæk)
Udbytte ca. 150%

Røgvarer
50 kg kød (min. 1 stk)
Udbytte 90-110%

Medister
50 kg kød (min. 10 kg kød)
Udbytte 120-125%



PølseMageriet ApS

Nebelgårdsvej 25

8600 Silkeborg

Tlf. 86 82 88 28

Polsemageriet.dk

info@polsemageriet.dk



LØNARBEJDE



DYREHOLD
EL. VILDT



SLAGTE-
HUS



PØLSE-
MAGERIET



EGNE
VARER

VARER EGET FORBRUG

Her er der ikke nogen egentlige regler for kødet, dog modtager vi kun kød, som vi anser for at være egnet til produktion. Det vil sige, at kød som er forurennet med hår, jord og lignende vil blive afvist. Det samme gælder kød som ikke fremstår frisk.

Bemærk at denne form af produktion betyder, at de færdige produkter kun må bruges i egen husholdning, og dermed ikke sælges i gårdbutik og lignende.

VARER TIL VIDERESALG

Produkterne i denne kategori kan bruges til videresalg. Dette stiller krav til kølekæden og opbevaring mv.

Kødet skal være slagtet på et godkendt slagteri og dermed være dyrlægekontrolleret og stemplet. Når kødet bliver parteret på slagteriet, skal det kød, som skal forarbejdes af PølseMageriet, emballeres og mærkes med oprindelse, slagtehusets autorisationsnummer, varebetegnelse og pakkedato. Kødet skal herefter transporteres direkte til PølseMageriet i godkendt kølebil/trailer. Fra Aidt Slagtehus tilbyder vi denne transport mod betaling.

Såfremt kødet skal produceres økologisk skal der yderligere være økologisk følgeseddel med varerne, som vil blive brugt til økologiregnskab.

Er produkterne ikke mærket korrekt, så kan vi ikke fremstille produkterne til videresalg, men kun til eget forbrug. Vær opmærksom på, at alt kød er mærket med:

- Oprindelse
- Slagteriets Autorisationsnummer (evt. opskæringsvirksomhedens autorisation)
- Varebetegnelse
- Pakkedato
- Økologisk følgeseddel (kun økologiske råvarer)

Husk at transporten skal foregå under køl.
Vi udlejer velegnet køletrailer.

KONVENTIONEL ELLER ØKOLOGISK

Ved konventionel produktion fremstiller vi produkterne efter traditionelle gamle slagtertraditioner. Vi anvender et minimum af tilsætningsstoffer/fyldstoffer. Normalt anvendes der kun gdl (E575), fosfat (E450) og nitratsalt E(250). Det er ikke alle produkter, som indeholder alle 3 ovenstående tilsætningsstoffer. Fordelen ved konventionel produktion er klart, at produktet bliver optimalt i forhold til konsistens, smag og har en optimal farve. I økologisk produktion producerer vi uden E-numre, dog vil visse produkter virke mere grå i farven. Udbyttet, dvs. vægten af de færdige produkter, vil være bedst i konventionel produktion i forhold til økologisk produktion.

SPEGEPØLSE

Der kan laves en bred vifte af forskellige smagsretninger:

Hvidløgspegepølse
Sønderjysk spegepølse
Kartoffelspegepølse
Fennikelspegepølse
Chilispegepølse
Oksespegepølse
Lammespegepølse
Krondyrspegepølse
Peberbidder (snack pølser)

*Ovenstående er kun et lille udvalg af de smagsretninger, som vi kan tilbyde.
Vi kan altid tilbyde andre varianter, efter eget ønske.*

MIDDAGSPØLSE

Der kan laves en bred vifte af forskellige smagsretninger:

Frankfurter ø28/30
Krydderfrankfurter ø28/30
Grillpølser ø22/24
Ostegrillpølser ø22/24
Grillmedister ø28/30
Chiligrillpølse ø22/24
Hvidløgsølser ø28/30
Brunchpølser ø20/22 el. 22/24

*Ovenstående er kun et lille udvalg af de smagsretninger, som vi kan tilbyde.
Vi kan altid tilbyde andre varianter, efter eget ønske. Alle pølserne kan også laves af f.eks. udelukkende oksekød eller lammekød.*

RØGVARER

Der kan laves en bred vifte af røgvare:

Røget lår (okse, gris, lam, får mv.)
Røget mørbrad
Røget filet
Røget hamburgerryg/skinke (til kogning/stegning)
Røget bacon (tørsaltet)
Røget dyrekølle i net

*Røget mørbrad/filet/lår laves af både gris, okse, kalv, lam, får, geder.
Produktet saltes og ryges, så det er beregnet til at spise, uden yderligere tilberedning.*

PÅLÆG

Der kan laves en bred vifte af pålæg:

Rullepølse alm./røget
Sprængt kogt nakke m/persille
Kryddernakke/krydderkam
Pastrami (stegt oksekød)
Whisky skinke/ålerøget skinke (gris)
Kogt hamburgerryg
Saltkød (af lårtunge)
Kødpølse u/farve

Vi kan altid tilbyde andre varianter, efter eget ønske. Alt pålæg kan også laves af f.eks. udelukkende oksekød eller lammekød.