

15. August 23

## Til jegere i Frøya, Hitra og Snillfjord

Takk til alle dere som leverer hjort til oss. Vi får mange gode tilbakemeldinger fra våre kunder på våre velsmakende hjorteprodukter, og etterspørselen etter viltkjøtt av høy kvalitet er stadig økende.

**Prisene for 2023 er:**

- 70kr kg med skinnet på
- Prisene gjelder pr innveid kg skrott godkjent for konsum av Mattilsynet.
- Det blir trukket kr 175 pr skrott i kontrollavgift til Mattilsynet, også for de med godkjent feltkontrollør.
- Alle oppgitte priser er eks.mva

Vi ønsker dere alle velkommen til å levere hjort hos oss. DalPro AS vil ta imot hjort i perioden 1. september til og med 15. November.

Vi anbefaler alle jegere som skal levere slakt til oss å følge mattilsynets råd om å benytte seg av miljøvennlig, blyfri ammunisjon fremt det er mulig.

**Dalpro kjøper slakt og utfører leieslakting:**

- Kontaktperson: Marianne Farstad
- Slakteriet har åpent mandag-fredag kl 0730-1500 og levering av hjort skal gjøres i åpningstiden.
- Slakteriet er stengt i helgene, for levering på lørdag eller søndag tar vi imot hjort kl 10.00 og kl 18.00, slakteriet er ikke bemannet i helgene utover disse tidspunktene.
  - **Ber om at dere overholder tidspunktene, levering trenger ikke å avtales på forhånd.**

### Krav til jegeren

- Viltet skal transporteres hygienisk og tildekket til DalPros mottak.
- Emballer slaktet for enkel hygienisk håndtering ved lasting/lossing.
- Vilt skal leveres så snart som mulig.
- Du må sørge for at temperaturen i slaktet (måles i låret) er under 7 grader innen 24 timer.
- Vomskutt, uhygienisk og dårlig behandlet/transportert vilt vil bli avvist.
- Vilt skal leveres uten vom og endetarm.
- Hjerte, lunger, lever, milt og nyrer skal legges fram for kontroll. Nyre bør være i organisk forbindelse med slaktet.
- Jeger fjerner selv hode på dyret før levering.
- Vilt eller deler av vilt som kasseres av veterinær etter at det er tatt inn i anlegget, vil gå til destruksjon. Leverandør faktureres i slike tilfeller for medgått tid til flåing og kontroll, samt avgift for levering av kjøtt for destruksjon.
- Ved ph-verdi over 5,8 tilbys jaktlaget å ta viltet tilbake mot at det betales for slaktingen. Høy ph-verdi kommer av stress hos dyret og hindrer modningsprosessen i kjøttet.
- Vi tar ikke imot skrotter som har vært vasket.
- slakt med stygge/ store skuddskader kan bli kassert eller kraftig trimmet.
- Generelt vær påpasselig med hygiene, nedkjøling og hygienisk transport, vi forbeholder oss retten til å avvise alle slakt som ikke er håndtert hygienisk godt nok. Dette gjelder også mottatte dyr som med høy forekomst av bakterier påfølgende dager etter levering.
- Returdyr hentes etter avtalt tidspunkt, og innen en uke.



**DalPro tilbyr:**

- DalPro slakter, skjærer ned og pakker slakt for retur til oppdragsgiver.
- Oppgjør pr 30 dager for faktisk innveid og godkjent slakt. Oppgjør skjer på grunnlag av vekt etter at skrotten er renskåret for skuddskader, urenheter og fett. Hjortefett er ikke egnet for videre bearbeiding.

**Ved leiearbeider (priser eks. mva):**

- Mottak og lagring: Slakting, flåing: kr 400 for kalv og kr 650 for voksent dyr,
- Deling:

**Hjort:**

**Luksus deling: kr 35,- pr kg slaktevekt**

Slaktet deles i indrefilet, ytrefilet, flatbiff, steik m/ nett, grytekjøtt, kvernet kjøtt. kjøtt vakuumpakkes og merkes. Kjøttet leveres i esker og hentes innen en uke.

Tlf oppgis ved levering og du vil bli oppringt når kjøttet er klart. Vi har ikke lagringskapasitet til å lagre kjøtt for jegere, evt. Svinn ved uavhentet dekkes ikke av Dalpro.

**Skitt jakt!**

Med vennlig hilsen

DalPro AS

Marianne Farstad