



Ørby, 1/9- 2019

## **Partering og pølseproduktion for Kødproducenter og Gårdbutikker pr. 1. sep 2019**

**Opskæring og pakning** af meget høj standard, udføres af Kødsnedkeren!

I tæt samarbejde med de lokale slagterier, kan du få slagtet, parteret og fremstillet pølseprodukter, af dit eget kød!

**Transporten** fra slagteriet til vores butik i Ørby, sørger vi for, og er inkl. i opskæringspriserne!

**Økologisk pølseproduktion**, er vi, som de eneste i Nordsjælland, godkendt til!

**Topmoderne** maskiner styrer temperatur, luftfugtighed og rygeprocessen, som er uhyre vigtigt for fermeteringen af spegepølser. Vores personale sætter en ære i at lave kvalitetsprodukter!

**Priser** er ex moms, og reguleres hvert år 1. januar Vi forbeholder os ret til at regulere priserne løbende ved særlige omstændigheder! Slagtevægt: Der afregnes ud fra slagtevægten, altså den vægt vi får oplyst af slagteriet.

**Planlæg** din slagtning og partering i god tid, og vær særlig opmærksom på det store arbejdspress i efteråret. Book din bestilling på [flemming@koedsnedkeren.dk](mailto:flemming@koedsnedkeren.dk) og få en bekræftelse.

Ved ændringer i aftalte booking, kontaktes Flemming hurtigst muligt, for at undgå unødige fakturering af spildte arbejdstimer!

**Betaling foregår ved afhentning af kødet / varerne, gerne på Dankort!**

**Afhentning** : Du skal som ejer af kødet, selv være tilstede ved uddelingen til dine egne kunder!

**Hilsen Kødsnedkeren**

**Velkommen til**