

Skinke	1 stk skinkesteg af yderlår, sværen ridses
	1 stk skinkesteg af hoftestykke, sværen ridses
	1 stk klump til gryderet (afpilles evt. til småkød)
	1 stk inderlår udskåret til skinkeschnitzler
Diverse	1 pose stegeben (nøgleben, haleben og riblets)
	1 pose kogebein (tæer, ryg og rørben)
	1 pose skanker
	1 pose småkød
	1 stk spæk
	1 stk lever og hjerte samt 5 m. tarme medfølger

Grisen er pakket, mærket og klar til fryseren i 4 kartoner, som er foret med inderposser.

Standard returgrise til andelshaverne



Standard returgris – hjem til fryseren

Danish Crown kan tilbyde en **standard returgris** til hjemtagning i stedet for **egen gris** til fryseren. **Standard returgrisen** er udvalgt ud fra kriterier, der sikrer den optimale spisekvalitet:

- Kødprocent 59,5-61%
- Vægt 80-87 kg
- Spækmål 12-20 mm
- Længde 150-175 cm
- Modning 2 døgn

Andre fordele ved **standard returgrisen** er:

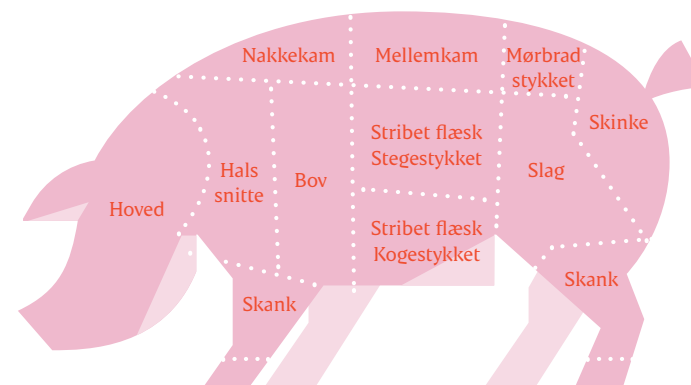
- Andelshaverne spares for speciel opmærkning af **returgrisen** og advisering af vognmanden
- Prisen for standard returgrisen er lavere end for **egen gris**, fordi håndteringen af standardgrisen er væsentligt enklere end logistikken omkring andelshavernes egne grise

Kort og godt om standard returgrisen

- Bedre spisekvalitet
- Lavere pris
- Tilbud forbeholdt griseandelshaverne, som fortsat leverer til Danish Crown
- Kun til eget forbrug
- Fakturering foretages direkte over afregningen

Luksuspartering

Luksuspartering af ½ gris består af følgende dele, individuelt pakket i plastpose og mærket med indhold: Hoved med kæbesnitte, uden tryne, underkæbe, ører og øjne



Forende	1 stk nakkesteg u/ben - sværen er ridset og stegen snørret 1 stk bovsteg u/ben - sværen er ridset og stegen snørret 1 stk bovsnitte
Midterstykke	1 stk mørbrad 1 stk kam, der udskæres i koteletter m/ben og pakkes i 4 poser á 4 stk. 1 stk mørbradsteg m/svær, som rides 1 stk stegeflæsk, deles i 2 ribbenstege, som rides 1 stk kogeflæsk, der udskæres i stegeflæsk, pakkes i 2 poser á 6 stk. 1 stk slag, afsværet og tilskåret til rullepølse

Grovpartering

Partering af ½ gris består af følgende dele:

Hoved

Hoved med kæbesnitte. Uden tryne, underkæbe, ører og øjne.

Forende

Hel forende delt fra midterstykket. Halsben, fortå og skank afskåret. Forenden er delt i nakkekam og bov.

Midterstykke

Midterstykket, afsavet spidsryg, delt i kam og bryst. Kammen er delt i mørbradsteg og kamsteg. Brystflæsket er delt i slag, stege- og kogestykke.

Skinke

Skinken afsavet fra midterstykket. Bagtå er afsavet.

Diverse

1 stk mørbrad
1 stk lever og hjerte
5 m tarme medfølger

Grisen pakkes i 4 kartoner, som er foret med inderpose.

Partering

Standard returgrisen tilbydes som hidtil i 3 parteringer:

- 1) **Uden partering** (forende, midterstykke, skinke)
- 2) **Grovpartering** (forende, kam, bryst, skinke, hoved, mørbrad, lever, hjerte og tarme)
- 3) **Luksuspartering** (færdigpakket, opmærket klar til fryseren, uden hakket kød). Se detaljeret beskrivelse af grovpartering og luksuspartering side 6-7

	Uden partering	Grovpartering	Luksuspartering
Standardgris*	185 kr	215 kr	360 kr
Egen gris	360 kr	405 kr	575 kr

Priser

*Derudover betales for standardgrisen i henhold til noteringen med tillæg for sidst kendte restbetaling. Fakturering sker via afregningssystemet.

Udlevering af standard returgris

Standard returgrisen udleveres fra det ønskede slagtested (se side 5) enten en onsdag eller en fredag kl. 13-14.

Bestilling af standard returgris

Bestilling af standard returgris skal ske 1 uge før den ønskede leveringsdag ved henvendelse til DC Ejerservice.

Returgris (egen gris)

Andelshaverne kan naturligvis fortsat få slagtet deres egne grise til hjemtagning til eget forbrug.

Tilmelding og mærkning

Ud over normal mærkning med leverandørnummer skal det tydeligt fremgå, at det er en leverance til returslagtning.

- Grisen skal tilmeldes som returgris (på ejerside eller app)
- Det skal oplyses under bemærkning på tilmelding, hvilken partering og hvilket udleveringssted der ønskes
- Desuden skal vognmanden have meddelelse om ved afhentning at der er tale om en returgris

Afhentning og mærkning

Andelshaverne kan normalt afhente deres returgris (egen gris) 2 hverdage efter slagtning. F.eks. slagtning mandag – afhentning onsdag. Der kan dog forekomme forsinkelser, bl.a. hvis returgrisen skal udleveres et andet sted end slagtestedet. Derfor opfordres andelshaverne til altid at kontakte udleveringsstedet før afhentning for at sikre, at grisen er klar til udlevering.

Betaling

Fakturering foretages direkte over afregningen.

Hjemtagning af egen gris til videresalg

Det er muligt at få slagtet egne grise på slagteriet med henblik på videresalg. Administrativt vil returgrisen blive håndteret som en køb-/salgsordning og selve faktureringen vil ske i henhold til Danish Crowns engrospriser til slagterbutikker.

Udleveringssteder

Afdeling	Tlf.
BC-Catering Blækhaten 10, Odense SØ	63 15 88 49
Blans Langbro 7	89 19 26 11
Herning Danmarksgade 22	89 19 25 20
Horsens Østbirkvej 2	89 19 29 14
Kolding Nordre Havnevej 1	89 19 27 91
Rønne Haslevej 19	56 94 94 21
Skærbæk Aabenraavej 11	89 19 23 26
Sæby Wenbovej 11	89 19 34 00
Vejle (Tulip Nord) Tulipvej 10	89 10 58 00
Åbenrå (Tulip) Kilen 10-12	89 10 59 50
Ålborg (OD) Svenningevej 1 9220 Ålborg Ø	89 19 26 60
Ringsted Bragesvej 18, 4100 Ringsted	89 19 30 99