

## INDLEVERING AF VILDT



### Før du kommer

For at sikre den bedst mulige kvalitet er det vigtigt, at vildtet bliver håndteret korrekt allerede fra det øjeblik, det er nedlagt.

Storvildt bør brækkes op hurtigst muligt og nedkøles uden unødigt forsinkelse. God hygiejne og hurtig nedkøling har stor betydning for både holdbarhed og kvalitet.

### Nedkøling

Vildtet skal holdes køligt under opbevaring og transport. Som udgangspunkt skal storvildt nedkøles til højst 7 °C i kødet, mens småvildt skal ned på højst 4 °C.

Undgå så vidt muligt at stable varme dyr tæt sammen. Luft omkring kroppen hjælper med at få temperaturen ned.

### Renlighed betyder meget

Undgå kontakt mellem kødet og jord, græs, hår, tarminhold eller andre urenheder.

Hvis der er sket forurening under opbrækning, eller hvis dyret har været ramt i mave/tarm, er det vigtigt at fortælle det ved indlevering.

### Fortæl om alt usædvanligt

Har du bemærket noget unormalt ved dyret før eller efter skuddet – eksempelvis sygdomstegn, unormale organer, lugt eller andre forandringer – så sig det ved indlevering. Det giver de bedste forudsætninger for at vurdere råvaren korrekt.



## JÆGERERKLÆRING OG OPLYSNINGER



Afhængigt af hvordan vildtet afleveres og skal håndteres videre, kan der være krav om oplysninger om blandt

- andet:
- jæger
  - jagtsted
  - dato og tidspunkt for nedlæggelsen
  - vurdering af dyret
  - eventuel jægererklæring

Er du i tvivl om, hvad der skal følge med, så kontakt mig inden du kommer.

### Hvad ønsker du at få lavet?

Når du afleverer dit vildt, taler vi om, hvordan du ønsker kødet forarbejdet.

Det kan eksempelvis være:

- udskæring og partering
- hakket kød
- pølser
- spegepølser
- grillprodukter
- andre produkter efter aftale

Jeg rådgiver gerne om, hvilke udskæringer og produkter der giver bedst mening ud fra dyret, råvaren og dine ønsker.

### Er du i tvivl?

Det er altid bedre at spørge én gang for meget end én gang for lidt.

Er du usikker på nedkøling, klargøring, indlevering eller hvad du kan få lavet af dit vildt, så ring gerne til mig inden du kommer.

Tlf. 60 67 29 32

Så finder vi den bedste løsning sammen.



### Emballering og afhentning

Vi aftaler ved indlevering, hvordan du ønsker det færdige kød pakket, og hvornår det forventes at være klar.

Når din ordre er færdig, får du besked om afhentning.

- Slagtning af råvildt – 400 kr.
- Slagtning af dåvildt – 600 kr.
- Slagtning af kronvildt – 10 kr./kg slagtevægt, **maks. 1.200 kr / inkl. moms.**