

Efni: Heimtaka nautgripa

Kæri nautgripa innleggjandi,

Í mörg ár hefur SS lagt áherslu á að þjónusta bændur vel með heimtöku á kjöti. Í árána rás hefur fjölbreytni aukist til muna með hinum ýmsu nýju steikum sem er frábær vöruþróun. Þóknun fyrir heimtökuna hefur hins vegar ekki fylgt kostnaði og er ekki hjá því komist að endurskoða gjaldið.

Heimtökusláturþóknun hækkar í 198 kr/kg ef gripur er tekinn heim.

Innleggjandi þarf að skila inn heimtökublaði við pöntun eða þegar gripur er sóttur heim á bæ. Hér má nálgast blaðið <https://www.ss.is/wp-content/uploads/2023/03/Heimtokublad-2022-Nautgripir.pdf>

Margir óska eftir vinnslu og þökkun á heimteknum gripum.

Endurskoða verður einnig verð fyrir þann þátt og innheimta 250 kr/kg fyrir þá vinnu og umbúðir.

Innifalin er hefðbundin vinnsla: Úrbeinað í vöðva (File, lund, ribeye, innralæri, ytralæri, læristunga, klumpur, bógur), gúllas (700 gr) og hakk (700gr). Vöðvar merktir og gúllas, hakk ómerkt.

Hamborgarar: 33 kr/stk. 120 gr. eða 140 gr. úr eigin kjöti

*Hamborgarar: 20 kr/stk. 120 gr. eða 140 gr. Nýr ódýrari valkostur. Innleggjandi fær lausmótaða hamborgara frá matvælavinnslunni á Hvolsvelli sem eru safaríkari og steikjast jafnar. Þeir verða þá ekki úr grip viðkomandi innleggjanda heldur skiptir SS við innleggjanda á samsvarandi magni. Í boði verður að sjálfsgöðu úr UN og NK efni eftir því sem við á, 120 gr. og 140 gr.

Sérmerking/sérþökkun 50 kr/kg (Merking á hakki og gúllasi eða pakkað í minni einingar)

Sérvinnsla: 150 kr/kg. (Sem bætist á það magn sem fer í sérvinnslu. Sbr. Sögun í t-bone, kótiletur, osso bucco eða tomahawk og snitsel.

Einnig munum við hætta að láta kjöt hanga fyrir skurð heldur úrbeinum það sem fyrst eftir slátrun. SS lét gera meyrnimælingu 2021 á hryggvöðva hjá Matís þar kom fram óverulegur munur á meyrninni eftir því hvort vöðvar voru látnir meyrna í vacumpoka eða kjötið látið hanga á kæli og lítil munur fannst á bragði. Með því að láta gripi hanga þá verður úrbeiningin tímafrekari því kjötið og fitan þornar og stífnar. Hakkefni sem fer í hamborgara er verra að láta hanga því geymsluþol á því efni skerðist.

Þessar breytingar taka gildi 14.apríl 2023



Benedikt Benediktsson
Framleiðslustjóri