

# SCHLACHTUNG und Zerteilung



Für Landwirte aus der Region bieten wir eine zuverlässige und fachgerechte Schlachtung sowie Zerteilung Ihrer Tiere an. Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung und profitieren Sie von einem persönlichen Service, der Ihre Tiere respektvoll behandelt.

## Ihre Vorteile bei uns:

- durchgekühltes Fleisch
- abhängen von einer Woche je nach Kapazität möglich
- Schlachtung und Zerteilung durch Fachpersonal
- Aufarbeitung auf Wunsch auch Küchenfertig



## Preisliste

inklusive Schlachtung, Kühlung, TKE,  
AMA und Hautabrechnung

<b>Schwein bis 120kg</b>	<b>€ 50,00</b>
<b>Schwein über 120kg</b>	<b>€ 55,00</b>
<b>Lamm</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Rind bis 120kg</b>	<b>€ 120,00</b>
<b>Rind bis 220kg</b>	<b>€ 150,00</b>
<b>Rind bis 270kg</b>	<b>€ 170,00</b>
<b>Rind ab 270kg</b>	<b>€ 190,00</b>

alle Preise exklusive Mehrwertsteuer

exklusive Beschauggebühr

Preise für küchenfertige Aufarbeitung gerne auf Anfrage



Bild: Puschitz

## Kontaktieren Sie uns gerne unter:

0664/8810 1706 oder [office@nockfleisch.at](mailto:office@nockfleisch.at)

**Bitte mindestens 3 Wochen vorher anmelden**