

## Prislista Nötkött till privatpersoner

Samtliga priser kr/kg inklusive moms  
Gäller from 2022-11-01



<b>Ryggbiff</b>	365
<b>Entrecote</b>	425
<b>Filé</b>	585
<b>Färs 1kg förp</b>	135
<b>Färs 5kg förp</b>	125
<b>Märgpipa</b>	150
<b>Fransyska</b>	200
<b>Njurtapp</b>	100
<b>Oxkind</b>	100
<b>Innanlår</b>	240
<b>Lövbiff av innanlår</b>	270
<b>Strimlat innanlår</b>	270
<b>Rostas</b>	330
<b>Rostbiff</b>	280
<b>Grytbitar</b>	165
<b>Flankstek</b>	230
<b>Flat Iron</b>	210
<b>Flappstek</b>	230
<b>Ytterlår</b>	170
<b>Rulle</b>	150
<b>Rumpstek</b>	230
<b>Bringa</b>	190
<b>Lägg</b>	120
<b>Triangelstek</b>	230

Nötkött från utvalda stutar, kor eller kvigor ger väl marmorerade detaljer med hög smaklighet.  
Köttet är hängt minst 5 dagar för att sedan styckas och vacuum möras