

# Longaards lokalmat as

- tradisjonsrike og nye produkter  
fra naturen og lokalmiljøet



## Priser kjøtt 2013.

Pris pr kg. På alle priser kommer 15% mva i tillegg. Alt biffkjøtt er ekstra vakummørnet før innfrysing.

### Villsau

		<b>pris inkl. Mva.</b>
• Indrefilet	kr 300.-	kr 345.-
• Ytrefilet m/ ryggfettet på	kr 250.-	kr 287.-
• Ytrefilet	kr 280.-	kr 322.-
• Mørbrad	kr 240.-	Kr 276.-
• Flatbiff	kr 220.-	kr 253.-
• Beinfri surra steik fra låret	kr 156.-	kr 179.-
• Lettrøykt pinnekjøtt	kr 240.-	kr 276.-
• Lettrøykt Fenabog	kr 240.-	kr 276.-
• Fårerull rå	kr 187.-	kr 215.-
• Fårerull kokt	kr 240.-	kr 276.-
• Provencemarinert lårsteik langtidsstekt i kokepose	kr 174.-	kr 200.-
• Varmrøykt flatbiff (roastbiff)	kr 260.-	kr 299.-

### Hjort

• Indrefilet	kr 420.-	kr 483.-
• Ytrefilet	kr 340.-	kr 391.-
• Mørbrad	kr 300.-	kr 345.-
• Flatbiff	kr 280.-	kr 322.-
• Beinfri Bogsteik i nett	kr 230.-	kr 265.-
• Hjorterull kokt	kr 300.-	kr 345.-

### Elg

• Indrefilet	kr 360.-	kr 414.-
• Ytrefilet	kr 310.-	kr 357.-
• Mørbrad	kr 280.-	kr 322.-
• Flatbiff	kr 260.-	kr 299.-
• Beinfri Bogsteik i nett	kr 210.-	kr 242.-
• Grovkvernet kjøttdeig	kr 187.-	kr 215.-
• Elgull kokt	kr 280.-	kr 322.-

**Skinn og beinfri, ferdigkuttet KLIPPFISK til Bacalao kr 138.-**

Leveres med oppskrift på god Bacalao.