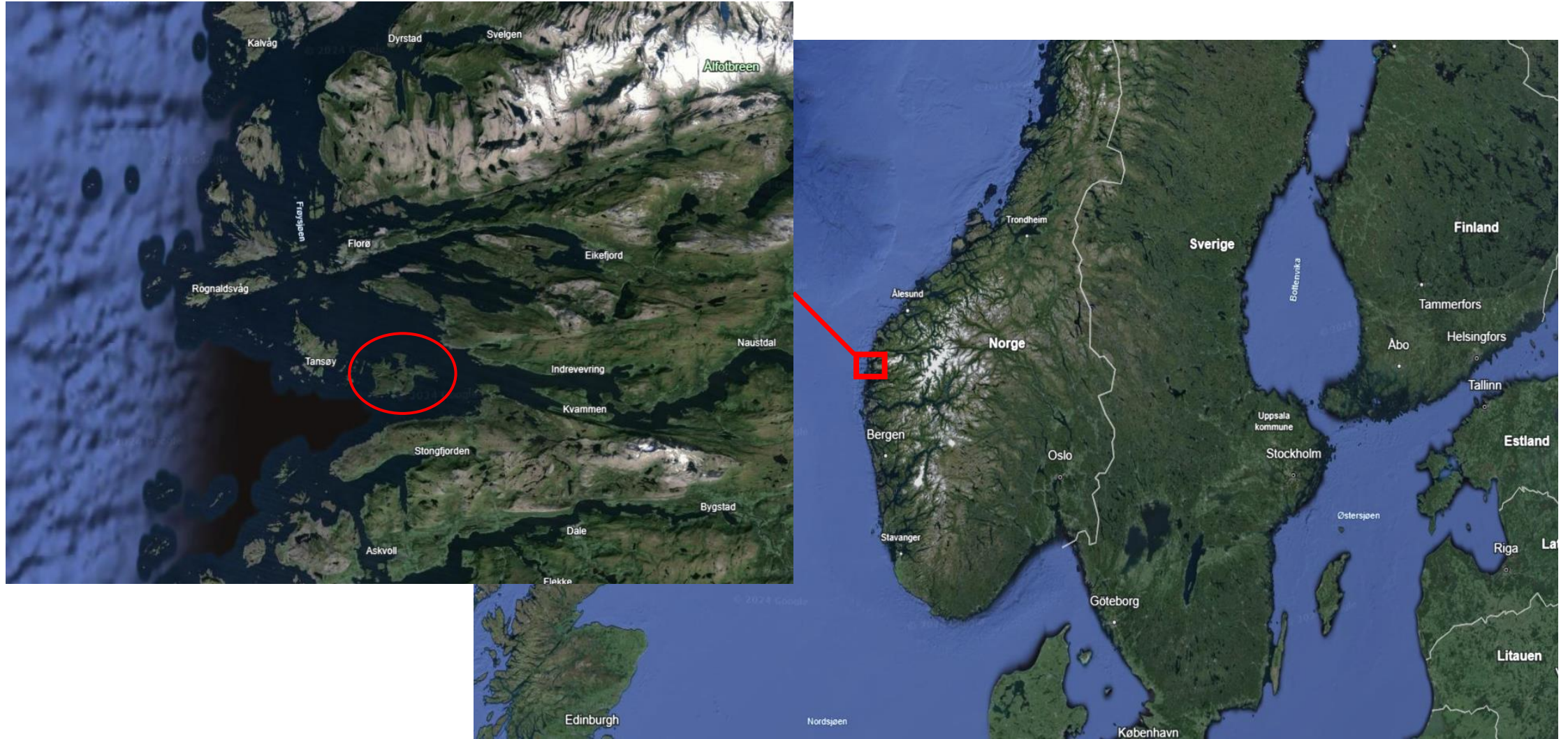




Norsk Hjortesenter og Hurtigruten



Norsk Hjortesenter ligg på Svanøy



Norsk Hjortesenter

- eit nasjonalt kompetansesenter -

Forvaltning av villhjort

Oppdrett

Kjøthandtering og rein mat

Innovasjon og verdiskaping

Dialog – formidling

Etablert som stiftelse år 2000

6 fast tilsette (drift, kurs, seminar, konsulent, produkter, mm.)

150 tamme og 150 ville hjortar på Svanøy!

Studenter og praktikanter frå heile verda

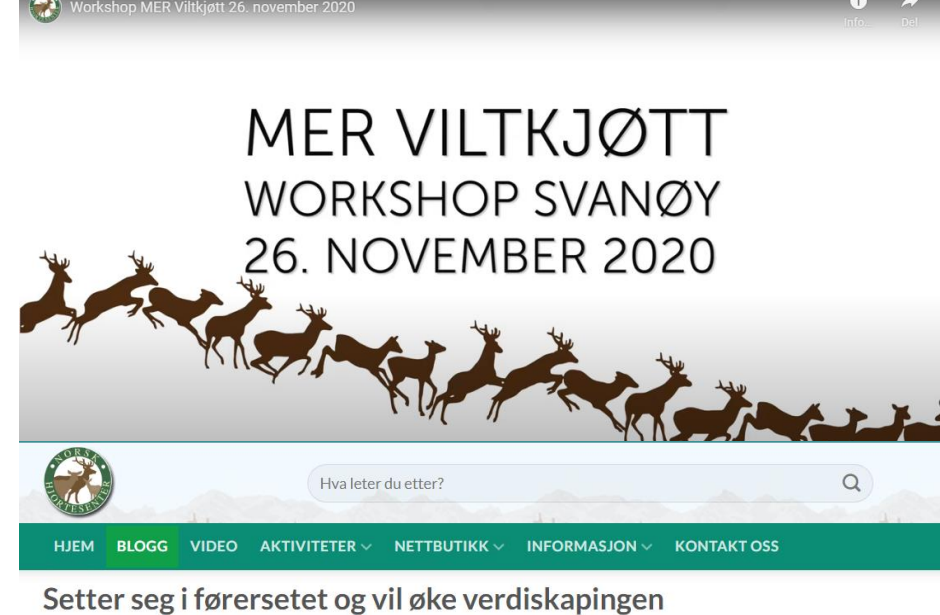
Viktige oppdragsgjevarar:

- Landbruks- og matdepartementet
- Miljødirektoratet
- Vestland fylkeskommune og kommunar i heile Norge
- Grunneigarar, hjortebønder, jegerar og folk flest



«Meir viltkjøt Vestland»

- Gjere viltkjøt meir tilgjengelig for alle – butikkar, restaurantar, hotell – fokus på lokale verdikjedar?
- Viltbehandlingsanlegg, kvalitet og hygiene i alle ledd frå skog til bord
- Verdikjede basert på vill og tam hjort – sikker/stabil varestrøm
- Merkevare, treng politisk forankring
- Arbeidsverkstad og webinar i haust



POSTET DEN 10. MARS 2022 AV ADMINISTRATOR HJORTESENTERET



Komptansesenter – Forvaltning



Kompetansesenter – Forvaltning



Kompetansesenter – Oppdrett



*Kompetansesenter – slaktekurs,
parteringskurs, spekekurs m.m.*





Hva leter du etter?



[HJEM](#)

[BLOGG](#)

[VIDEO](#)

[AKTIVITETER](#)

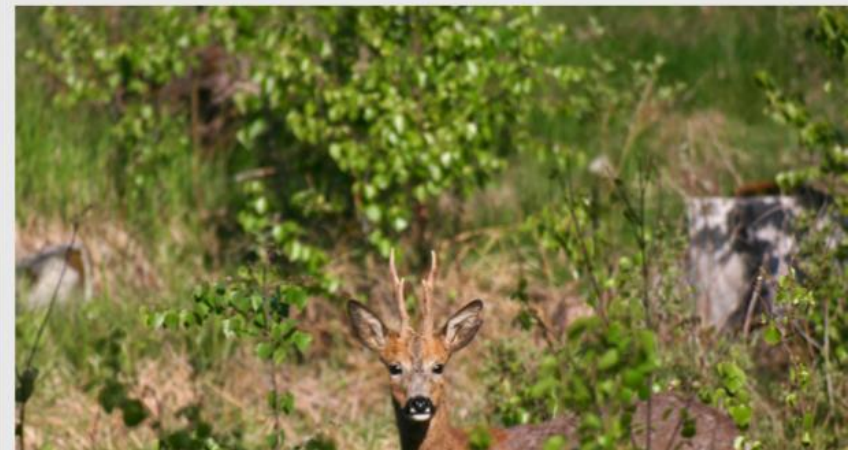
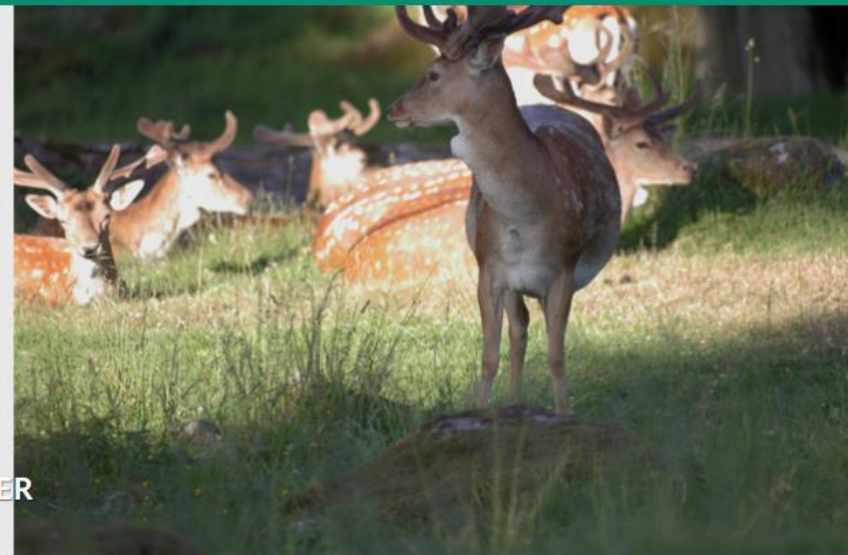
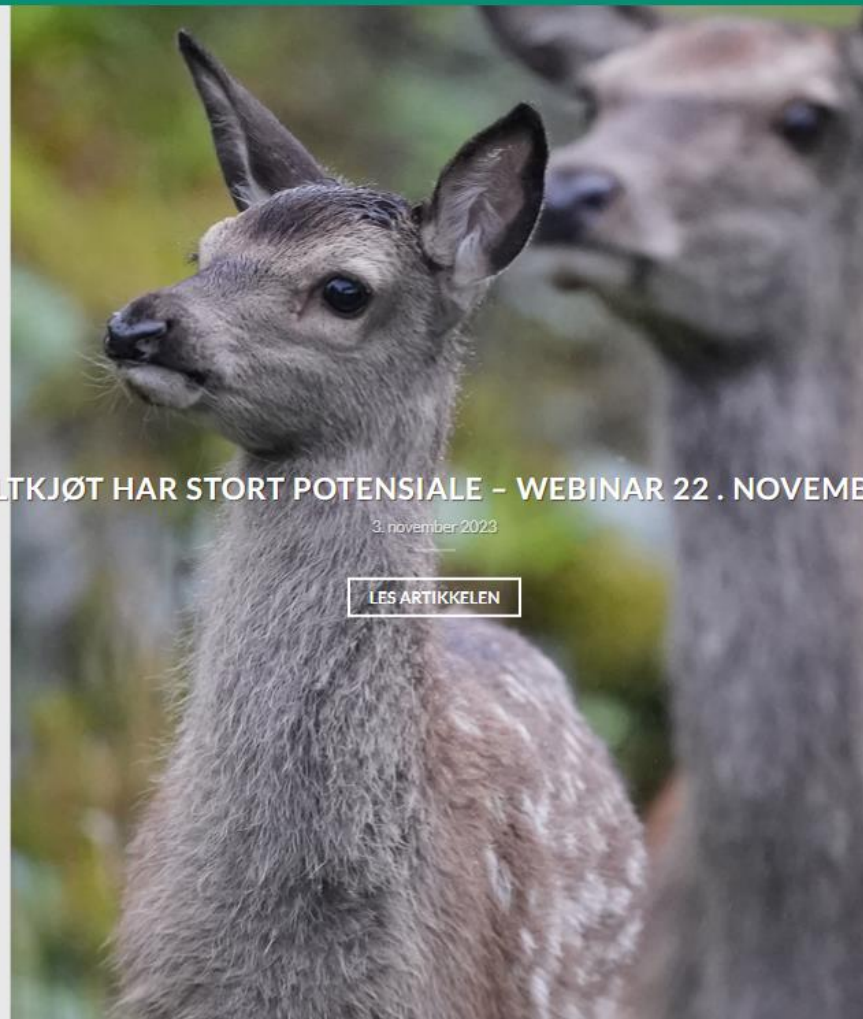
[NETTBUTIKK](#)

[INFORMASJON](#)

[KONTAKT OSS](#)

[E-POST](#)

[+ 47 57 75 21 80](#)

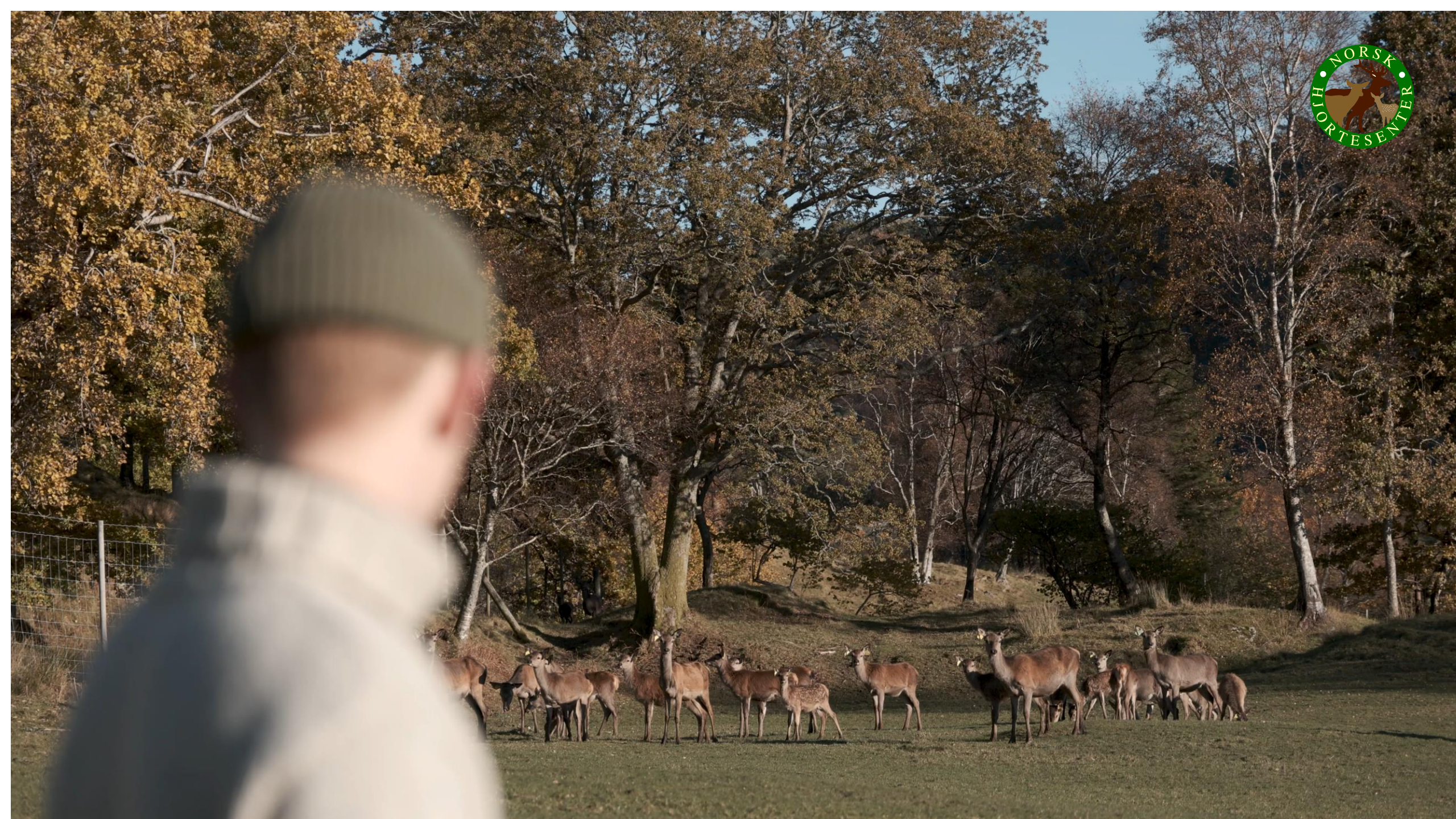


VILTKJØT HAR STORT POTENSIALE - WEBINAR 22 . NOVEMBER

3. november 2023

[LES ARTIKKELEN](#)

VELKOMMEN TIL NORSK HJORTESENTER





Hva leter du etter?



hjoir@hjortesenteret.no

HJEM

BLOGG

VIDEO

AKTIVITETER

NETTBUTIKK

INFORMASJON

KONTAKT OSS

E-POST

+47 57 75 21 80

Events og arrangement på Svanøy – Norsk Hjortesenter



Viltseminaret 2024 - 8-9. mars i Bergen

Med eit variert program inviterer vi til Viltseminar i Bergen fredag 8-9. mars. Delta og bli oppdatert på hjorteviltforvaltning, vilthelse, beiteproblematikk, ettersøk og hjortevilt i sosiale media.

08.03.2024 11:00 @ Scandic Flesland Hotel



Matkurs - god saus til hjortekjøtt, verdas beste råvare!

Lag mat frå botnen saman med kokk Tore Skarstein og Norsk Hjortesenter. Du får lære om hjort som råvare, lage to ulike sauser og lære triksa som gjer at du lukkast, kvar gong. Kurset vert avslutta med festmåltid og god drikke. Kurset høver for alle og er særleg lærerikt.

20.03.2024 18:00 @ Horne Brygge

UTSOLGT



Kurs i hjorteoppdrett på Svanøy april 2024

16.04.2024 16:00 @ Norsk Hjortesenter



Bjørn Eidsvåg til Kulturlåven på Svanøy lørdag 20. juli 2024



Hva leter du etter?



HJEM

BLOGG

VIDEO

AKTIVITETER

NETTBUTIKK

INFORMASJON

KONTAKT OSS

E-POST

+47 57 75 21 80

HJEM / NETTBUTIKK / HJORTEPRODUKT

Viser 1–12 av 22 resultater

Standard sortering

HANDLE

Annet

Hjorteprodukt

- For matelskere
- For sporhundfolk
- Foredlede produkter
- Hele slakt
- Parter
- Skin

Litteratur

Svanøy.com

Ukategorisert

Utstyr og redskap

FILTRER PÅ PRIS



FILTRER

Pris: 40 kr – 1,990 kr



FOR MATELSKERE
Grillpølser av hjort
359.00 kr



FOR MATELSKERE
Jyttes Viltpate
329.00 kr



FOR MATELSKERE
Produksjonskjøtt
219.00 kr



TOMT PÅ LAGER

FOR MATELSKERE
Salame di Cervo -
hjortesalami
599.00 kr



FOR MATELSKERE
Speka hjortelår
799.00 kr



FOR MATELSKERE
Bankebiff
295.00 kr



FOR SPORHUNDFOLK
Blod og klauver
495.00 kr



FOR MATELSKERE
Bogsteik (ikke surra)
225.00 kr



TOMT PÅ LAGER



Produksjon- og innovasjon



Produksjonsliste

IDnr. 013



Individ nr			
dato ,tid avliving, hvem?			
hjort,dåhjort,jakt, trafikk,skade			
Levende vekt			
slakte vekt hel			
Slakter			
Mørning: kort beskrivelse:			
temp, døgngader, ph			
Knivkokeren +82 grader ?			
Kjøling: tid			
temperatur			
Ante Mortem kontroll			
Post Mortem kontroll			
parterings/ pakking dato:			
hvem?			
Grov partering:	Dato:	Levert til:	Kven
Fin partering	Dato:		Kven
Produksjon av:			Dato:
Mengde:			
Ingredienser:			
Slaktavfall	Sortert i følge Ik-systemet	Dato:	
Vasking før produksjon, slakting: dato!			
Kjøl:			
Slakteriet:			
Nedskjæringsrom			
Maskiner			
Kniver,sag			
Prøvetaking:			
Kjøttprøver:			
Omgivelseprøver:			
24.10.2023 IDnr. 013 Versjon 4 Thor Egil Øvrebotten			

Prisliste - 2024



Stykningsdelar	Prisar	Bearbeidde produkt	
Indrefilet	669	jyttes viltpaté	329
Ytrefilet	619	spekepølse	599
Mørbrad	529	snackpølse	599
Entrecote	549	ch'arki	990
Flatbiff	479	salame di Cervo	599
Rundbiff	449	spekeskanke	399
Bankebiff	389	spekelår	799
Lårtunge	389		
Skankesteik	199		
Grytekjøtt/småsteik	319		
Bog/surret	239		
Nakkesteik	229		
kjøttdeig	249		
Kraftbein	75		
Grillpølse	359		
Burger	349		
jegerbiff	344		
sosekjøtt m/bein	199		
produksjonskjøtt	219		
heil utbeina bog	229		
Carré	659		
culotte	369		
sadel m/filet	399		
sadel u/filet	369		
spidermanbiff	299		
heile lår	339		
bog m/bein	219		
heil rygg m/filet	299		
heil rygg u/filet	269		
heil nakke	179		
høgrykk	249		
tunge	129		
hjerte	179		
nyre	149		

Logistikk

- Leverer over heile landet med ulike transportmetodar
- Hurtigruta: Levering direkte til båt fra Fugleskjerskaia? Avtale med K. Jansen

Kapasitet

- Slaktar 80-90 hjort i året, snittvekt 45-50 kg
- Sel heile, halve slakt
- Stykningsdeler
- Produksjonskjøt

- Bearbeidde produkt:
- Burgarar
- Leverpostei
- Spekepølse

RELATERTE PRODUKTER



HJORTEPRODUKT
Entrecôte
495.00 kr



SVANØY.COM
Hjortespekepølse
599.00 kr



HJORTEPRODUKT
Bankebiff
295.00 kr



HJORTEPRODUKT
Hjorteburger 24-pakke
1,225.00 kr

Kan tilpasse leveranse til kunde sitt behov