

Terméklista táblázat

Pályázatához

melléklet

HÚSKÉSZÍTMÉNYEK, TÖLTÉLKÁRUK

| | Húskészítmények, töltelékárúk | GYÁRTÓ MEGNEVEZÉSE | Mennyiségi egység | mennyiség | Nettó egységár | Nettó ár összesen |
|-----|-------------------------------|--------------------|-------------------|-----------|----------------|-------------------|
| 1. | FÜSTÖLT KENYÉRSZALONNA | | kg | 160 | | |
| 2. | PAPRIKÁS SZALONNA | | kg | 160 | | |
| 3. | FŐTT CSÁSZÁR SZALONNA | | kg | 160 | | |
| 4. | KRINOLIN | | kg | 200 | | |
| 5. | SERTÉS VIRSLI | | kg | 400 | | |
| 6. | BÉCSI RUDACSKA | | kg | 200 | | |
| 7. | BAROMFI VIRSLI | | kg | 200 | | |
| 8. | LÖNCS FELVÁGOTT | | kg | 200 | | |
| 9. | ZALA FELVÁGOTT | | kg | 350 | | |
| 10. | BAROMFI PÁRIZSI | | kg | 100 | | |
| 11. | SAJTOS PÁRIZSI | | kg | 100 | | |
| 12. | SERTÉS PÁRIZSI | | kg | 300 | | |
| 13. | PULYKA PÁRIZSI | | kg | 150 | | |
| 14. | OLASZ FELVÁGOTT | | kg | 250 | | |
| 15. | TAVASZ FELVÁGOTT | | kg | 60 | | |
| 16. | BÁCSKAI MÁJAS | | kg | 50 | | |
| 17. | DISZNÓSAJT | | kg | 50 | | |
| 18. | PULYKASONKA | | kg | 50 | | |
| 19. | GÉPSONKA | | kg | 200 | | |
| 20. | TOUST SZELET | | kg | 300 | | |
| 21. | CSIRKEMELL SONKA | | kg | 170 | | |
| 22. | KENŐMÁJAS | | kg | 300 | | |
| 23. | MÁJUSI CSEMEGE | | kg | 60 | | |
| 24. | MÁJAS HURKA | | kg | 60 | | |
| 25. | LECSÓKOLBÁSZ | | kg | 100 | | |
| 26. | DEBRECENI PÁROS | | kg | 200 | | |
| 27. | FÜSTÖLT SERTÉS KOLBÁSZ | | kg | 250 | | |
| 28. | PAPRIKÁS SZÁRAZ SZALÁMI | | kg | 150 | | |
| 29. | CSEMEGE SZÁRAZ SZALÁMI | | kg | 150 | | |
| 30. | TURISTA FELVÁGOTT | | kg | 100 | | |
| 31. | FÜSTÖLT TARJA | | kg | 30 | | |
| 32. | FÜSTÖLT CSÜLÖK | | kg | 50 | | |
| 33. | TEPERTŐ | | kg | 100 | | |
| 34. | LIBA ZSÍR | | kg | 150 | | |
| 35. | SERTÉS ZSÍR | | kg | 400 | | |
| | Nettó mindösszesen | | | | | |

Dátum:

aláírás, bélyegző