Kød specifikationer



Billedet er vejledende

KF 1.3. - Kalvebovklump - delt, i net

Skåret af

Kalvebov med skank og ben.

Udskæringsspecifikation

Bovklumpen skal være delt langs den store sene.
Den store sene afskæres, bovklumpen deles på langs i to stege, der lægges i hvert sit net.

Vægt

2.000-3.000 g pr. stykke

Udskæring



Fedt

Fedt på overfladen: Max 1 cm
Intramuskulært fedt forekommer.

Emballering

Hvis kunden har specifikke krav til emballeringsformen, skal det anføres i udbuddet.