Kød specifikationer



Billedet er vejledende

OF 2.2. - Oksetykkam - hel, uden ben, hals og kappe

Skåret af

Oksetykkam, hel, med ben, uden hals

Udskæringsspecifikation

Løst kød skal være aftrimmet. Kødskjoldet på ydersiden skal være afskåret. Der må ikke forekomme dybe snit i tykkammen. Fedt skal være aftrimmet, så kun lidt fedt sidder tilbage.

Vægt

6000 - 8500 g

Udskæring



Fedt på overfladen

Kun lidt fedt må sidde tilbage.

Fedt

Intramuskulært fedt forekommer.

Emballering

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