

Billedet er vejledende

KB 1.1.1. - Kalvefilet - med fedt og tyndsteg, uden ribeye

Skåret af

Kalvekam

Udskæringsspecifikation

Udbenet kalvekam hvor tyndsteg er bevaret og ribeye skåret fra. Kalvefileten skal være afpudset for løsthængende kød og benkød. Strålen/kæden (løs kødstrimmel, der sidder ved de korte torntappe) og den gule sene skal være afskåret.

Vægt

3.000-5.000 g

Udskæring



Fedt på overfladen

Max. 1 cm

Emballering

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