Kød specifikationer



Billedet er vejledende

OB 8.0. - Okseklump - hel

Skåret af

Oksepistol

Udskæringsspecifikation

Klumpen skal være skåret fri i den naturlige skillelinje mellem cuvette og den overliggende fedthinde. Sener, løsthængende kød og fedt skal være afskåret. Der må ikke forekomme benkød fra klumpens vedhæftning til rørbenet.

Udskæring



Vægt

4.000-6.000 g

Emballering

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