Kød specifikationer



Billedet er vejledende

OF 4.1. - Oksespidsbryst

Skåret af

Okseforpart (vinge).

Udskæringsspecifikation

Spidsbryst afskæres fra helt bryst mellem 5. og 6. ribben. Spidsbrystmusklen afskæres fra ben og renskæres for blodårer og fedt på indersiden. Fedt afskæres på ydersiden, så der er max 1 cm.fedt.

Vægt

2.000-4.000 g

Udskæring



Fedt på overfladen

Max. 1 cm

Emballering

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