Kød specifikationer



Billedet er vejledende

OB 1.1. - Oksefilet - uden fedt

Skåret af

Oksehøjreb

Udskæringsspecifikation

Højrebet, afskåret med 8 ben, skal være udbenet og afpudset for løsthængende kød på indersiden. Fileten skal være udtrukket og trimmet på ydersiden ned til sølvsenen.
Skal være uden rem (kødstrimmel der sidder mellem bryst og filet).

Udskæring



Vægt

4.500-6.000 g

Emballering

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