Kød specifikationer



Billedet er vejledende

OB 3.1. - Oksetyndstegsfilet

Skåret af

Oksetyndsteg

Udskæringsspecifikation

Tyndstegen skal være udbenet og trimmet for løsthængende kød og fedt på bensiden.
Fedtsiden: Nedtrimmet til max. 1 cm fedt.
3 cm af sølvsenen på ydersiden skal være afskåret.

Vægt

1500 - 2500 g

Udskæring



Fedt på overfladen

Max. 1 cm

Må ikke indeholde

Ben- og bruskrester

Emballering

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