Kød specifikationer



Billedet er vejledende

OB 5.1. - Okseinderlår - delt, i net

Skåret af

Okseinderlår.

Udskæringsspecifikation

Inderlåret skal være helt nedtrimmet for fedt, sener, blodårer og løsthængende kød.
Inderlåret skal være delt på langs i to eller tre stykker, afhængig af størrelse. Hvert stykke lægges i net.

Vægt

2000 - 3000 g pr. stykke

Udskæring



Fedt på overfladen

Intet.

Emballering

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