Kød specifikationer



Billedet er vejledende

OB 5.2. - Okseinderlår - i skiver

Skåret af

OB 5.1. Okseinderlår

Udskæringsspecifikation

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

Udskæring



Anbefalet skivetykkelse

0,5 - 1 cm

Emballering

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