Kød specifikationer



Billedet er vejledende

OB 8.1. - Okseklump - i skiver

Skåret af

Fokuskode OB 8.0. - Okseklump - hel

Udskæringsspecifikation

Klumpen skal være skåret fri i benhinden ved rørbenet, udrullet i den naturlige skillelinie mellem cuvette og den overliggende fedthinde. Klumpen skal være delt ved de indvendige sener, så der fremkommer en rund og en trekantet muskel, og sener skal være skåret af. Begge muskler anvendes.

Udskæring



Anbefalet skivetykkelse

0,5 - 1 cm

Emballering

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