Kød specifikationer



Billedet er vejledende

UF 2.1. - Tykkam af ungkvæg - hel, med ben, uden hals

Skåret af

Ungkvæg forpart

Udskæringsspecifikation

Halsen skal være afskåret vinkelret på ryglinien, så de to sidste halshvirvler sider på tykkammen. Tykkammen skal mod højrebet være afskåret ved det 5. ribben. Trimmet, så kun lidt fedt sidder tilbage.

Vægt

10,5 - 14,5 kg

Udskæring



Fedt på overfladen

Kun lidt fedt må sidde tilbage

Fedt

Intramuskulært fedt forekommer.

Emballering

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