Kød specifikationer



Billedet er vejledende

UB 1.2. - Striploin af ungkvæg - i skiver af ungkvæg

Skåret af

Ungkvæg højreb uden ben med kappe og tyndsteg

Udskæringsspecifikation

Entrecôtestykket skal være afskåret. Striploin skal være udbenet og trimmet for løsthængende kød og fedt på bensiden. Den gule sene skal være afskåret.
Fedtsiden: Nedtrimmet til max. 1 cm fedt.

Vægt

Bestilles individuelt
Tolerance for vægt
Bøfferne må max. afvige ± 15 g fra den bestilte vægt. Vægten af hele leverancen må max. afvige med ± 5 % fra den samlede bestilte vægt.

Udskæring



Fedt på overfladen

Max. 1 cm

Emballering

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

Bemærkninger

Fotoet viser skiver af hele striploinen. Ved køb af skiver af hel striploin leveres alle skiver usorterede.