

Billedet er vejledende

KF 2.2. - Kalvetykkam - hel, uden ben, hals og kappe

Skåret af

Kalveforpart

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. Nakkesenen og kødskjoldet på ydersiden skal være afskåret. Løst kød skal være aftrimmet. Fedt skal være aftrimmet, så et tyndt lag sidder tilbage.
Udbening må ikke medføre snit i tykkammen.

Vægt

3.500-5.000 g

Udskæring



Fedt

Fedt på overfladen: Max 0,5 cm
Intramuskulært fedt forekommer.

Emballering

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