Kød specifikationer



Billedet er vejledende

KF 2.3. - Kalvetykkam - delt, uden ben, hals og kappe, i net

Skåret af

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

Udskæringsspecifikation

Kalvetykkammen skal være delt på langs i to stege.
Begge stege skal være lagt i net.

Vægt

1.500-2.500 g pr. stykke

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.