Kød specifikationer



Billedet er vejledende

KB 1.1. - Kalvefilet - med fedt, hel

Skåret af

Kalvekam

Udskæringsspecifikation

Udbenet kalvekam, hvor tyndsteg og ribeye er bevaret. Kalvefileten skal være afpudset for løsthængende kød, og den gule sene skal være afskåret

Vægt

5.500-8.000 g

Udskæring



Fedt på overfladen

Max 1 cm

Emballering

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