Kød specifikationer



Billedet er vejledende

KB 1.3. - Kalvefilet - afpudset

Skåret af

Kalvekam

Udskæringsspecifikation

Udbenet kalvekam, hvor tyndsteg og ribeye er skåret fra.
Kalvefileten skal være afpudset for løsthængende kød, og den skal være uden fedt på bensiden. På fedtsiden skal kalvefileten være nedtrimmet til sølvsenen.
Strålen/kæden (løs kødstrimmel, der sidder ved de korte torntappe) og den gule sene skal være afskåret.

Vægt

2.500-3.500 g

Udskæring



Fedt på overfladen

Max. 0,5 cm

Emballering

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