Kød specifikationer



Billedet er vejledende

KB 1.4. - Kalvekoteletter

Skåret af

Entrecôten og den forreste del af kalvefileten uden tyndsteg.

Udskæringsspecifikation

Trimmet på bensiden for løsthængende kød. 3 cm af sølvsenen skal være skåret af i torntapsiden.

Vægt

Bestilles individuelt
Kalvekoteletterne må max. afvige +/- 15 g fra den bestilte vægt. Vægten af hele leverancen må max. afvige med +/- 5 % fra den samlede bestilte vægt.

Udskæring



Emballering

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

Bemærkninger

Fotoet viser skiver af hele kalvefileten. Ved køb af hele fileten leveres alle skiver usorterede.