Kød specifikationer



Billedet er vejledende

KB 3.1. - Kalvetyndstegsfilet

Skåret af

Kalvekam.

Udskæringsspecifikation

Tyndstegen skal være udbenet og trimmet for løsthængende kød.
Fedtsiden skal være nedtrimmet til max. 1 cm fedt.
3 cm af sølvsenen på ydersiden skal være afskåret.
Strålen/kæden (løs kødstrimmel, der sidder ved de korte torntappe) skal være afskåret.

Vægt

1000 - 2000 g

Udskæring



Fedt på overfladen

Max. 1 cm

Må ikke indeholde

Ben- og bruskrester

Emballering

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