# Kød specifikationer



*Billedet er vejledende*

## KB 5.2. - Kalveinderlår - helt, uden kappe

### Skåret af

Kalvepistol

### Udskæringsspecifikation

Fedtbræmme ved låsen skal være afpudset til den naturlige hinde. Sene ved låsen skal være afskåret. Brusk på låsen og mørkt kød skal være afskåret. Kappen over inderlåret skal være afskåret i den naturlige hinde og eventuelle fedtforekomster skal være afskåret. Indersiden skal være renskåret for fedt, sener, blodårer og løsthængende kød.

### Vægt

3.000-5.000 g

### Udskæring



### Fedt på overfladen

Intet

### Emballering

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