Kød specifikationer



Billedet er vejledende

KB 5.3. - Kalveschnitzel

Skåret af

Kalveinderlår uden kappe

Udskæringsspecifikation

Inderlåret skal være helt nedtrimmet for fedt, sener, blodårer og løsthængende kød.
Inderlåret skal være delt på langs af fiberretningen i to eller tre stykker, afhængig af størrelse. Hvert stykke skæres i skiver.

Udskæring



Anbefalet skivetykkelse

1 cm
Tolerance for skivetykkelse
+/- 2 mm

Emballering

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