Kød specifikationer



Billedet er vejledende

KB 8.1. - Kalveklump - delt

Skåret af

Kalvepistol

Udskæringsspecifikation

Klumpen skal være skåret fri i den naturlige skillelinje mellem cuvette og den overliggende fedthinde. Klumpen skal være delt ved de indvendige sener, så der fremkommer en rund og en trekantet muskel. Sener, løsthængende kød og fedt skal være afskåret. Der må ikke forekomme benkød fra klumpens vedhæftning til rørbenet.

Udskæring



Vægt

1.500-3.500 g

Emballering

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