Kød specifikationer



Billedet er vejledende

SM 2.5. - Slag af gris - til rullesteg og rullepølse

Skåret af

SM 2. Bryst af gris, med slag, svær og ben.

Udskæringsspecifikation

Koge-, stege- og lyskestykke skal være afskåret.
Afpudset for svær og fedt ned til første kødlag.
"Sølvhinden" på kødsiden skal være afskåret.
Længde: 25 - 30 cm.

Vægt

1.500-2.000 g

Udskæring



Fedt på overfladen

Nedtrimmet til første kødlag

Må ikke indeholde

Ben- og bruskrester

Emballering

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