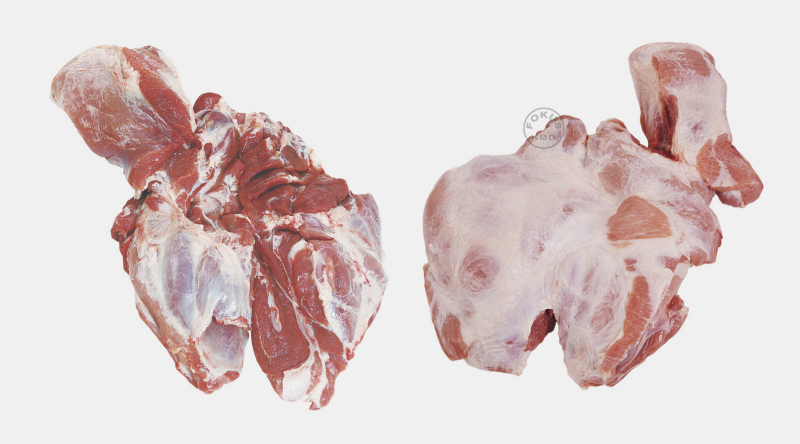


Billedet er vejledende

SF 2.2. - Bov af gris - uden ben, svær, snitte og skankekød

Skåret af

Forende

Udskæringsspecifikation

Nakken er afskåret. Boven skal være udbenet. 40-50 mm af bovbladssenens tykke ende skal være afskåret. Bovsnitten skal være afskåret med et skråt snit, så musklen op mod bovkilen sidder tilbage på bovkødet.
Skankekødet: Bageste skankemuskel skal være afskåret i hinden. Forreste skankemuskel skal være afskåret vinkelret på boven ud for albueleddet.
Fedtsiden: Den udbenede bov skal være trimmet for svær og fedt, så der kun er gennemsigtige fedtforekomster på ydersiden.

Vægt

Ca 4000 g

Fedt på overfladen

Kun gennemsigtige fedtforekomster

Udskæring



Fedt

Intramuskulært fedt forekommer.

Må ikke indeholde

Bovbladssene, kirtler, blodårer, seneender i skankekød, ben- og bruskrester

Emballering

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