

Billedet er vejledende

SS 1. Ø - Skinke af gris - hel, med ben

Udskæringsspecifikation

Skinken skal være delt fra midterstykket med et lige og lodret snit, vinkelret på ryglinien i punktet, hvor halebenet og nøglebenet mødes.
Bagtåen skal være afsavet vinkelret på skankebenet gennem ”stjernen”. Halen skal være afskåret i halerodsleddet.

Udskæring



Emballering

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