Kød specifikationer



Billedet er vejledende

SS 3. - Yderlår af gris - helt

Skåret af

SS 1. Skinke af gris - med ben.

Udskæringsspecifikation

Yderlår uden lårtunge, afskåret i hinden.
Fedtlaget på ydersiden skal være nedtrimmet for fedt og fedtstrenge til max. 10 mm fedt.
Spidsen af den lodrette sene og 30-40 mm af "sølvsenens" nederste del skal være afskåret.
Unødvendige snit i muskulaturen og synlige muskelblødninger må ikke forekomme.
Yderlåret skal være uden ben- og bruskrester.

Udskæring



Vægt

1.500-2.000 g

Emballering

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