Kød specifikationer



Billedet er vejledende

SM 2.6. - Bryst af gris - uden ben, med svær, ridset

Skåret af

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

Udskæringsspecifikation

Bugstrimmel og brystben (spidsben) skal være afskåret.
Ribbenene skal være trukket ud.
Sværen skal være afskåret på 3/1 af kogestykket fra bugstrimmelen, så brystet kan rulles til Porchetta.
Ridsning
Sværen og spæklaget skal være gennemridset med ca. 7 mm mellemrum ned til kødets overflade. Sværene skal være adskilte. Snit i kødet under sværen bør ikke forekomme.

Vægt

2.500-4.000 g

Udskæring



Fedt på overfladen

Spækside: Naturligt forekommende.

Må ikke indeholde

Kirtler, ben- og bruskrester.

Emballering

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