**STYCKNINGSALTERNATIV**

**Rekommendationer**  
• Styckning A bör ej vakuumpackas pga mycket vassa ben = vi kan inte garantera att påsen håller.  
• Styckning C & D rekommenderas ej på djur under 15kg slaktvikt och/eller   
under formklass O, pga för små detaljer. Är du osäker, ring!

**FRÅN o MED 1 SEPTEMBER gör vi inga karrékotletter (förutom på Grillstyckning) utan ersätter med utstyckad entrecote.**

**Ytterligare önskemål som avviker från beskrivna styckningar, debiteras extra per djur**

**Styckning A (GROV)**  
• Lägg (fram & bak)  
• Lårstekar med ben  
• Kotletter  
• Karrékotletter  
• Hela sidor  
• Bogar med ben  
• Hals

**Styckning B (FÄRS)**  
• Lårstekar med ben  
• Kotletter  
• Utstyckad entrecote (nytt från o med 1 september -22)  
• Färs

**Styckning C**  
• Benfria nätade lårstekar  
• Kotletter  
• Racks  
• Utstyckad entrecote (nytt från o med 1 september -22)  
• Färs

**Styckning D (BENFRI)**  
• Benfria nätade lårstekar  
• Innerfilé  
• Benfri kotlettrad (”ytterfilé”)  
• Entrecôte  
• Benfria nätade bogstekar  
• Färs

**Styckning E (grillstyckning)**

* Skivade stekar
* Kotletter
* Karrékotletter
* Skivad bog (om tillräckligt stor)
* Färs