**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