

STYCKNINGSSALTERNATIV

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 kottlettrad ("ytterfilé")
- Entrecôte
- Benfria nätade bogstekar
- Färs

Styckning E (grillstyckning)

- Skivade stekar

- Kotletter
- Karrékotletter
- Skivad bog (om tillräckligt stor)
- Färs