

Styckning Lamm

Var vänlig fyll i och e-posta i samband med inleverans med era djur, eller ta med/fyll i på slakteriet.

- Gårdsnamn;
- Telefonnummer;
- Önskad dag för hämtning/leverans av köttet;
- Vill ni ha alla lamm separerade vid styckning, eller fungerar det som grupp tex märkt lamm 293-298?
- Hur vill ni att vi packar lådorna: Alla påsar tillsammans (ni delar själva upp detaljer/färs), helt lamm/får i varje låda eller halvt lamm/får i varje låda?

Val av styckning, markera ditt alternativ.

- Helfall:** hela slaktkroppen i en charksäck
- Grovstyckning:** Slaktkroppen delad i 4 delar
- Korvstyckning:** Allt kött nedstyckat benfritt i bitar i 5-6 kg vaccpåsar alt färs.
- Skivstyckning:** 2 stekar skivade till grillskivor med ben, 2 bogar skivade med ben, 4 lägg, kotletter, 2 racks i hel bit, entrecoten benfri, korvkött alt färs av resterande delar och puts.

Färs: 1 kg 500g Korvkött: 5 kg

- Finstyckning:** 2 Stekar med ben, 2 bogar skivade, kotletter, korvkött alt färs av resterande delar och puts

Färs: 1 kg 500g Korvkött: 5 kg

- Finstyckning benfritt:** 2 benfria stekar, 2 benfria bogar, 2 innerfilé, 2 ytterfilé, entrecote, korvkött alt färs av resterande delar och puts

Färs: 1 kg 500g Korvkött: 5 kg