

Luksuspartering

Luksuspartering af ½ gris består af følgende dele, individuelt pakket i plastpose og mærket med indhold



Hoved

Hoved med kæbesnitte, uden tryne, underkæbe, ører og øjne

Forende

1 stk nakkesteg u/ben - sværen er ridset og stegen snørret

1 stk bovsteg u/ben - sværen er ridset og stegen snørret

1 stk bovsnitte

Midterstykke

1 stk mørbrad

1 stk kam, der udskæres i koteletter m/ben og pakkes i 4 poser á 4 stk. pr. pose

1 stk mørbradsteg m/svær, som ridses

1 stk stegeflæsk, deles i 2 ribbenstege, som ridses

1 stk kogeflæsk, der udskæres i stegeflæsk, pakkes i 2 poser á 6 stk. pr. pose

1 stk slag, afsværet og tilskåret til rullepølse

Skinke

1 stk skinkesteg af yderlår, sværen ridses

1 stk skinkesteg af hoftestykke, sværen ridses

1 stk klump til gryderet (afpilles evt. til småkød)

1 stk inderlår udskåret til skinkeschnitzler

Diverse

1 pose stegeben (nøgleben, haleben og riblets)

1 pose kogebein (tæer, ryg og rørben)

1 pose skanker

1 pose småkød

1 stk spæk

1 stk lever og hjerte samt 5 m. tarme medfølger

Grisen er pakket, mærket og klar til fryseren i 4 kartoner, som er foret med inderposer