



STYCKINSTRUKTION FÖR GRIS

DENNA INSTRUKTION AVSER _____ DJUR
ANTAL

DJURÄGARENS NAMN:

DJURÄGARENS SE-NR:

STYCKDATUM:

SLUTKUNDENS NAMN:

Skinka

- Julskinka Med / utan ben? Vikt? _____
- Anatomisk (Ex för Schnitzel hel bit)
- Skinkstek Med eller utan ben? _____
Skinkstek vikt: _____
- Flintastek
- Mald till färs

Lägg

- Hel
- Delad på korthållet
- Delad på långhållet
- Mald till färs

Kotlett

- Hel
- Skivad (Sågad med ben)
- Med svål
- Utan svål

Karre

- Hel med ben
- Sågad med ben
- Hel benfri

Revben

- Tjocka
(Ger mycket mindre sidfläsk!)
- Tunna
- Tunna + sidfläsk
- Hel urbenad fläksida

Bog

- Bogstek (sågade tjocka skivor)
- Urbenad hel
- Grillskivor med ben
- Mald till färs

Färskött

- Omald
- Mald
- Mald, vaccad 500-700g pkt
- Mald, vaccad 900 – 1200g pkt

OBS: Vi vaccar färs enbart om resten av beställningen skall vaccas!

Inälvor

- Återtag inälvor
Ange vilka: _____
- Späck

Önskar Vakuumpack

- Ja