



## **Styck beskrivning återtag nöt.**

Vi styckar Era djur efter era önskemål. Basen i styckningen är de 10 stora stekarna.

1. Fransyska
2. Rulle
3. Ytterlår
4. Innanlår
5. Rostbiff
6. Biff
7. Filé
8. Entrecote
9. Högrev
10. Märgpipa

Utöver denna styckning kan vi även erbjuda vissa andra detaljer. Dessa är populära till grillen men går även att steka. Dessa delar lämpar sig inte att dela upp utan bör gå hela då de är tämligen små.

1. Flankstek- Vacuummöras helst/gärna två veckor.
2. Flapstek- Vacuummöras helst/gärna tre veckor.
3. Rostlock- (spetsen på ytterläret). Vacuummöras helst/gärna två veckor.
4. Flatiron- (bogbladet-oftaftast i färsen) Vacuummöras helst/gärna tre veckor.
5. Rostas- Del av rostbiffen. Vacuummöras helst/gärna två veckor.

Vi utför styckningen i fyra olika varianter: 1/2, 1/4, 1/6 och 1/8.



Med 1/2 menas att detaljerna är hela. Detta utgår från djuret som har två stekar av samma typ dvs. Filé från ett halvt djur är en hel styck detalj.

Detta ger då att 1/4:ar delas steken 1 gång på hälften och så vidare.

Då får man fram följande tabell på en Halva, vid djur på 320kg slaktvikt:

| Detalj:   | 1/2       | 1/4        | 1/6         | 1/8          |
|-----------|-----------|------------|-------------|--------------|
| Fransyska | 4,5 kg/st | 2,25 kg/st | 1,125 kg/st | 0,5625 kg/st |
| Rulle     | 1,8 kg/st | 0,9 kg/st  | 0,45 kg/st  | 0,225 kg/st  |
| Ytterlår  | 4,0 kg/st | 2,0 kg/st  | 1,0 kg/st   | 0,5 kg/st    |
| Innanlår  | 5,0 kg/st | 2,5 kg/st  | 1,25 kg/st  | 0,625 kg/st  |
| Rostbiff  | 4,0 kg/st | 2 kg/st    | 1,0 kg/st   | 0,5 kg/st    |
| Biff      | 4,0 kg/st | 2 kg/st    | 1,0 kg/st   | 0,5 kg/st    |
| Filé      | 2 kg/st   | 1,0 kg/st  | 0,5 kg/st   | 0,25 kg/st   |
| Entrecote | 3,5 kg/st | 1,75 kg/st | 0,875 kg/st | 0,437 kg/st  |
| Högrev    | 6,0 kg/st | 3,0 kg/st  | 1,5 kg/st   | 0,75 kg/st   |
| Märgpipa  | 4,0 kg/st | 2 kg/st    | 1,0 kg/st   | 0,5 kg/st    |

OBS! detta är endast riktlinjer.

Resterande del blir Köttfärs. Ni kan välja att få den vacuumförpackad eller ovackad. Väljer ni vackad kan ni få den i olika förpackningsmodeller.

1. Varierande vikt storpack- 2-4,5 kg/paket
2. Ca 1,0kg
3. Ca 0,5 kg
4. Exakt 1,0kg
5. Exakt 0,5kg
6. Exakt 5,0 kg



I vår hantering får ni produkterna slaktade, styckade, packade och märkta. För att minimera felet bör ni Kundplocka era utleveranser själva. Vi tar ej ansvar för eventuella fel i kundplockning.

Vill man ha andra detaljer till återtag måste dessa skrivas på transportsedel. Vi kan inte garantera dessa då de kan bli kasserade vid besiktningen.