



Spezifikation vom 02.04.2020 zur Einlagerung von Kalbfleisch (nur Teilstücke)

- Fleisch mit Knochen oder Teilstücke
- Fleisch ohne Knochen zerlegt in Teilstücke

1. Hinterviertel

Stotzen: Huft
Eckstück
Nuss
Unterspälte
Runder Mocken

Eckstückdeckel
Nusschale
Rosenstück
Weisses Stück

} sauber dressiert

Karree: Filet
Nierstück
Kotelettstück
Hohrücken kurz

} sauber dressiert

2. Feinzerlegungen

Geschnetztes HV

Packungsgrösse: Mindestmenge 0.5 kg.

3. Vorderviertel

Schulter: dicke Schulter
Schulterspitz
Schulterfilet

} sauber dressiert

Hals: ohne Knochen

Haxen: ohne Knopf mit Knopf = Gewichtsreduktion von 50 %

Aufbereitetes Fleisch für Fondue Chinoise

4. Nicht beitragsberechtigt

- Enthäutungsfleisch, Sehnen, Fett, Flexen
- Schlachtnebenprodukte, Innereien, Sigelfleisch