

Spezifikation vom 22.01.2021 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

Feinzerlegung: Geschnetzelt HV

Packungsgrösse : Mindestmenge 0.5 kg.

2 Vorderviertel

Schulter: dicke Schulter
Schulterspitz
Schulterfilet

sauber dressiert

Hals: ohne Knochen

Haxen: ohne Knopf

mit Knopf = Gewichtsreduktion von 50 %

Aufbereitetes Fleisch für Fondue Chinoise

3 Nicht beitragsberechtigt

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