



Spezifikation vom 22.03.2024 zur Einlagerung von Kalbfleisch

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

1. Hinterviertel

Stotzen: Huft
Eckstück
Nuss
Unterspälte
Runder Mocken

Eckstückdeckel
Nussschale
Rosenstück
Weisses Stück

} sauber dressiert

Karree: Filet
Nierstück
Kotelettstück
Hohrücken kurz

} sauber dressiert

2. Vorderviertel

Schulter: dicke Schulter
Schulterspitz
Schulterfilet
Schulterdeckel; Bug

} dressiert

Hals: ohne Knochen

Brust: Schnitt gemäss Verwendungszwecks Einlagerungsbetrieb

Haxen: ohne Knopf

mit Knopf = Gewichtsreduktion von 50 %

Verarbeitungsfleisch:

max. Fettanteil 15 %

3. Feinzerlegungen

Ragout, Voressen,
Geschnetzeltes VV
Geschnetzeltes HV

Packungsgrösse: Mindestmenge 0.5 kg
Geschnetzeltes Fleisch erfordert die
Deklaration „Geschnetzeltes aus Hin-
terviertel bzw. Geschnetzeltes aus Vor-
derviertel“.

4. Spezialprodukte

Aufbereitetes Fleisch für Fondue Chinoise
Spareribs (= VV m. Knochen)

Gewichtsreduktion von 60 %

5. Nicht beitragsberechtigt

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