

Styckningsschema för legostyckning av lamm 2018

Beställare/företag..... Mobilnr.....

Önskas hämta datum..... Slaktvikt.....eller Styckad vikt.....på lådorna?

Återtag organ(antal) Lever.....st Hjärtan.....st Njure.....st

	1 lam m delat på 2 lådor 50:-/	Traditio- nell styckning 185:- /lamm	Färs- styckning 235:- /lamm	Grill- Styck ning 275:-	Gourmet styckning 340:- (ej lämplig vid halva lamm)	Urb. Steka r 30:- /lam m	Vaccat och märkt 200:- /lamm	Bulj o- ng Ben 25:-	Tack- Styck -ning 360:- / djur	Övrigt (t.ex. racks/ filé 30:-/ lamm
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

Traditionell styckning= Stekar m. ben, kotletter, skivad entrecote, rev, urb. tunnbringa, bog m. ben, kokkött

Färsstyckning- Stekar m. ben, kotletter, skivad entrecote, bog m. ben, färs, rev.

Grillstyckning- som färsstyckning men med skivade stekar och bog.

Gourmetstyckning- Benfria stekar, rostbiff, filé och racks, b.f. entrecote, entrecote special rev, grytbitar o färs.

Tackstyckning- Filé, rostbiff, benfria stekar nätade (vi varmröker åt er om ni vill), färs