



Opskæring gris

Forende:

Bovlap til rullesteg:_____ Bovlap hakkes:_____

Nakken: Steg:_____ Filet:_____ Koteletter:_____

Skank: Hel_____ Hakkes:_____

Midterstykke:

Kam: Kamsteg:_____ Koteletter:_____ (hvis begge, sæt 2 kryds)

Bryst: Stegeside: Ribbensteg_____ Spareribs:_____

Kogesiden: Ribbensteg:_____ Kogestykke:_____ Flæsk i skiver:_____

Slag: Til rullepølse_____ Porchetta:_____ Hakkes:_____

Skinken:

Hel Skank:_____

Skinkesteg:_____ Klump til skært:_____

Inderlår: Schnitzler:_____ Hel:_____

Bemærkninger eller øvrige udskæringer eller røgvarer:

Vend om for produktion



Tilkøb af produktion

Røgvarer: pr. stk. 25,-

Bacon_____

Hamburgerryg_____

Rullepølse_____ Kogt_____ (+25,-)

Spæk_____

Skinke_____

Snitte_____

Klump (bayonne)_____

Sprængt nakke_____

Sprængt ribbensteg_____ Røget ribbensteg_____

Pølseproduktion 40 kr/kg

Grillpølser_____ minimum 12 kg

Med hvidløg & ramsløg_____ minimum 12 kg (+10 kr/kg)

Med chili & ost_____ minimum 12 kg (+10 kr/kg)

Spegepølser_____ minimum 10 kg. (skært kød)

Med øvrige smage 5 kg. Pr. kg

Øvrig produktion kan laves efter aftale