

Tuottaja:

Teurastus pvm:

Etikettiin tulevat tiedot:

Etupää

Ruhonosa	K/E	Pakkauskoko	Hintalk
Niska			1
Etuselkä			1
Denver Steak			2
Chuck Eye			2
Lapa			1
Under Plate			2
Flat Iron			2
Petite tender			2
Brisket			1

Takapää

Ruhonosa	K/E	Pakkauskoko	Hintalk
Ulkopaisti			1
Pyöröpaisti			1
Kulmapaisti			1
Paahtopaisti			1
Sisäpaisti			1
Maminha			2
Picanha			2
Spider steak			2
Osso Buco			2

Selkä ja kuve

Ruhonosa	K/E	Pakkauskoko	Hintalk
Entrecote			1
Pihvit			2
Tomahawk			2
Ulkofile			1
Pihvit			2
Kyljys			2
Tomahawk			2
T-Luupihvi			2
Porterhouse			2
Sisäfile			1
Pihvit			2
T-Luupihvi			2
Porterhouse			2
Flank Steak			1
Bavette			2
Short ribs			1
Skirt steak			2
Hanger steak			2

Muut

Ruhonosa	K/E	Pakkauskoko	Hintalk
Sydän			1
Maksa			1
Munuaiset			1
Kieli			1
Häntä			1
Posket			1
Luut			1

Vinkkejä

Etupää

Denver ja Chuck Eye pienentävät etuselän määrää.

Under plate, Flat Iron ja Petite Tender pienentävät lavan määrää. Under plate ja petite tenderiä löytyy ruhosta molempia 2kpl. Flat Ironia 4kpl. Petite tender on todella pieni, se kannattaa ottaa kokonaisena. Flat Ironista voidaan tehdä myös pihvejä, niitä tulee 3-4kpl yhdestä Flat Ironista.

Takapää

Maminha, Picanha ja Spider Steak kannattaa ottaa kokonaisena. Maminhaan ja Picanhaan jätämme makurasvan päälle, ilmoita erikseen, jos et sitä halua.

Selkä ja kuve

Tomahawkit voidaan tehdä joko entrecotesta tai ulkofileestä. Huomaathan, että jos haluat T-Luupihvit ja Porterhouset, et voi saada ulkofilettä, etkä sisäfilettä.

Jauheliha

Jauheliha rasvaprosentti:	
Jauheliha pakkauskoko:	

Huomioitavaa, kirjaa tähän erikoistoiveet, esim. lihojen jäädytys tai muut huomioon otettavat asiat:

Merkitse leikkuuohjeeseen **selkeästi jokaiseen kohtaan**

K=pala leikataan tai E=ei leikata

Hintaluokka 1: 1,50 €/kg, sis. alv

Pitää sisällään ns. perusleikkuun, paistit, fileet ym.

Hintaluokka 2: perusleikkuun hinta +2 €/kg

Erikoisosat, kilojen mukaan.