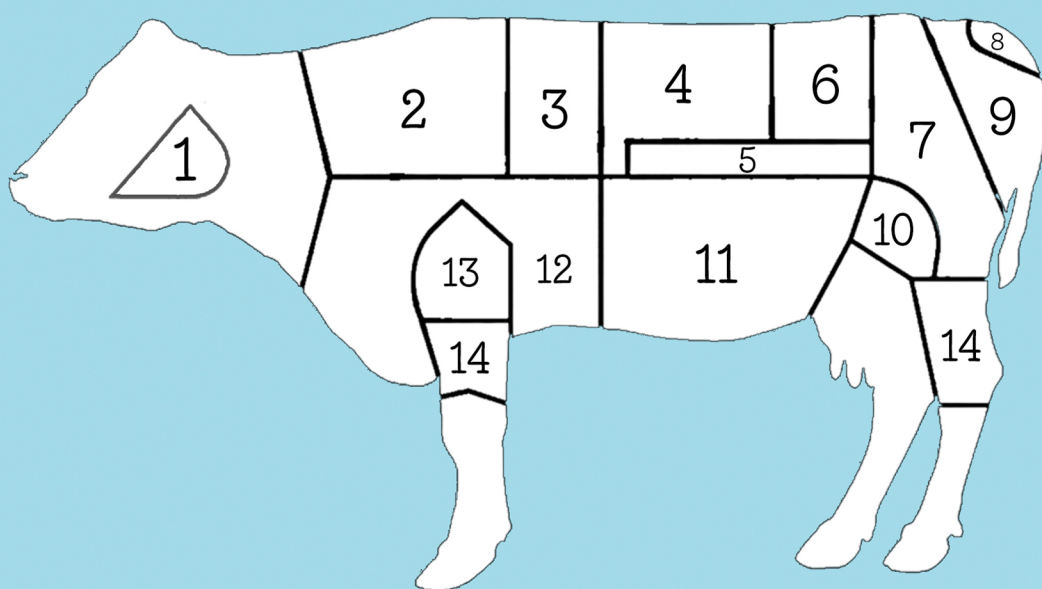
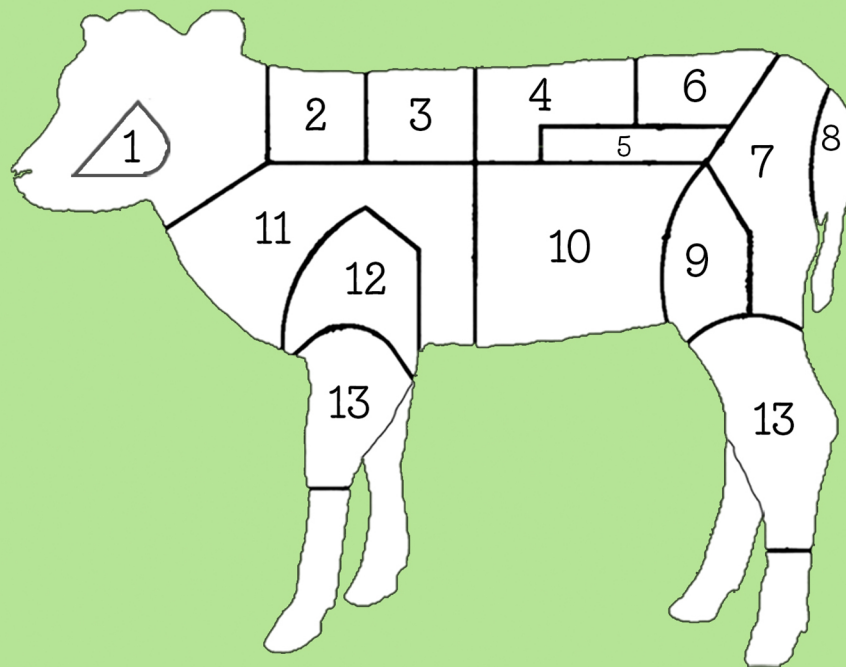


Detaljschema nötk



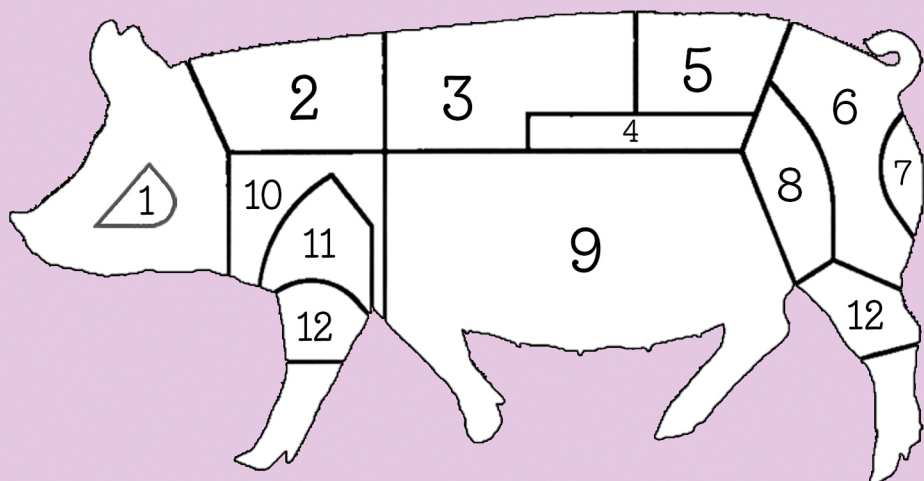
1. Oxkind 2. Högrev 3. Entrecôte 4. Ryggbiff 5. Oxfilé 6. Rostbiff
7. Ytter- & innanlår 8. Oxsvans 9. Nötrulle 10. Fransyska
11. Flankstek & källap 12. Nötbringa 13. Nötbog 14. Nötlägg

Detaljschema kalv



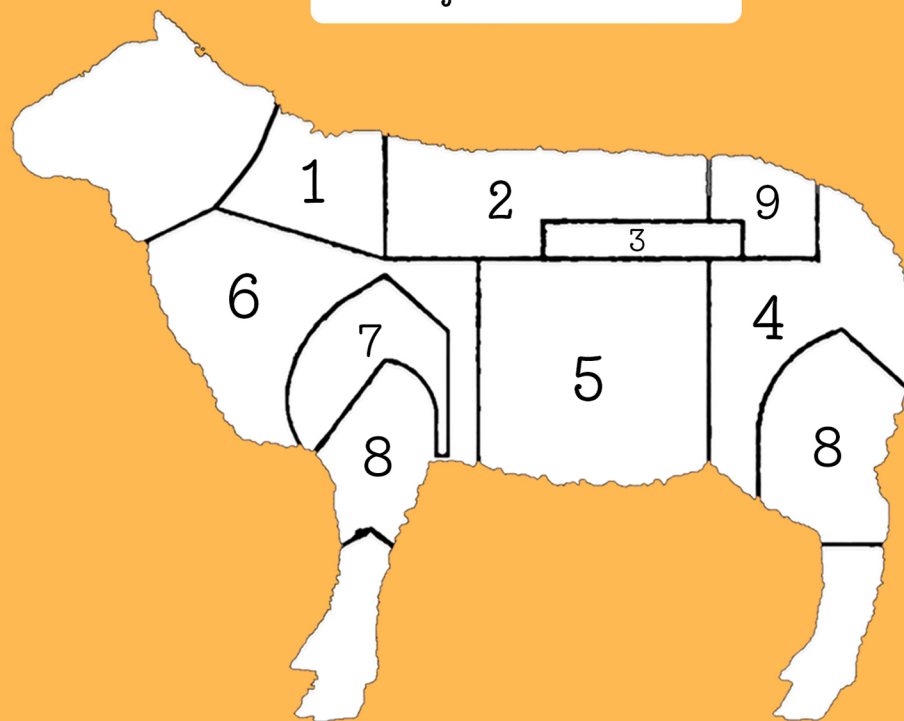
1. Kalvkind 2. Kalvhögrev 3. Kalventrecôte 4. Kalvkotlett 5. Kalvfilé
6. Kalvrostbiff 7. Kalvytter- & innanlår 8. Kalvrulle 9. Kalvfransyska
10. Kalvtunnbringa 11. Kalvbringa 12. Kalvbog 13. Kalvlägg

Detaljschema gris



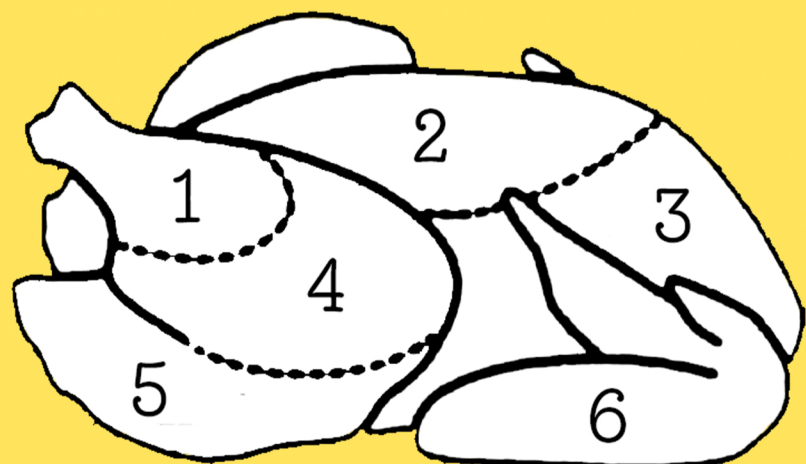
1. Griskind 2. Fläskkarré 3. Pluma & kotlettrad 4. Fläskfilé
5. Rostbiff 6. Fläskytter- & innanlår 7. Fläskrulle 8. Fransyska
9. Fläsksida 10. Revbensspjäll 11. Bog 12. Fläsklägg

Detaljschema lamm



1. Lammentrecôte 2. Lammsadel 3. Lamminnerfilé
4. Lammstek 5. Lammtunnbringa 6. Lammbringa
7. Lammbog 8. Lammlägg 9. Lammrostbiff

Detaljschema kyckling



1. Ben 2. Bröstdfilé 3. Skrov
4. Klubba 5. Lårfilé 6. Ving



Odlat, fött och uppfött, förädlad, förpackat och kontrollerat i Sverige. Svenska mervärden på köpet!

