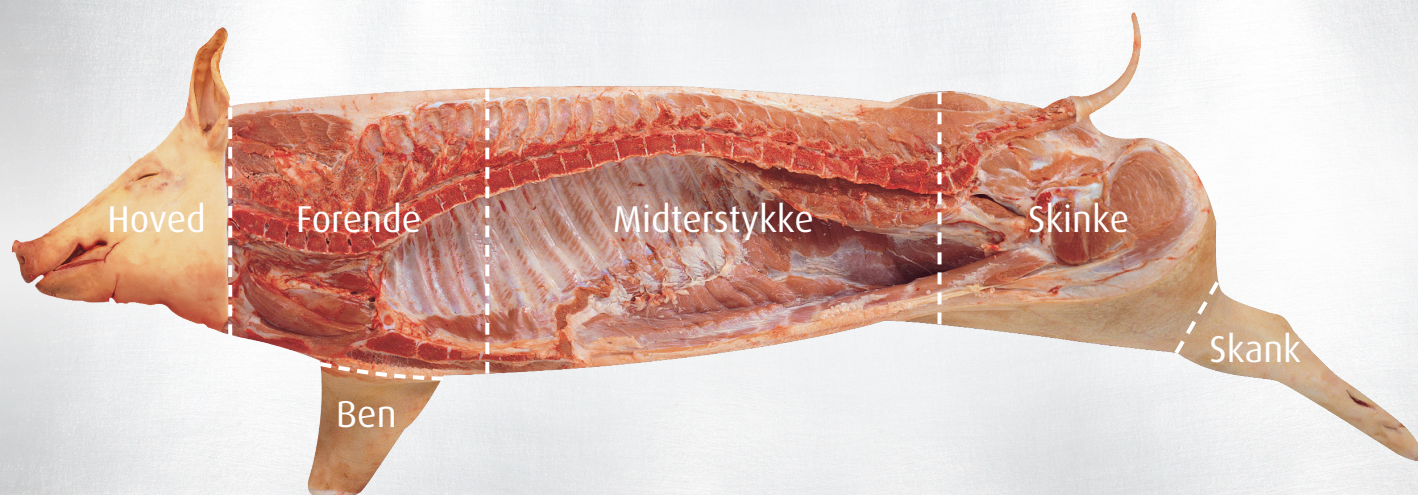
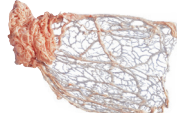


Udskæring af gris



Forende	Midterstykke		Skinke
Nakke  Nakkekam Nakkefilet  Nakkekotelet Bov  Bov Bovblad  Bovsteak Rullesteg	Svinekam  Svinekam Svinekam uden svær Filet Royal  Svinekotelet Medaljon Sauté-skive Hamburgerryg Svinebryst kogestykke  Kogestykke Ribbenssteg  Ribsteak Kogestykke i skiver Bacon	Svinebryst stegestykke  Stegestykke Helt revelsben  Revelsben Stegestykke i skiver Bacon Svinebryst slag  Rullesteg Rullepølse  Slag	Inderlår  Inderlår Skinkeschnitzel Yderlår  Skinkesteg Skinkeculotte Klump  Klump Skinke Bites Flanksteak Lårtunge  Røget skinke Skinkemignon
Hoved	Ben og skank	Indmad	Mørbrad
 Kæbeklump	 Nøgleben  Ben  Ribben  Skank	 Hjerte  Lever Lever i stykker  Nyre Tunge  Svinenet	 Svinemørbrad Mørbrad Royal
Hakket kød			Tern og strimler
 3-6% fedt 16-18% fedt  8-12% fedt			 Wokstrimler Strimler af bov  Tern Tern og strimler skæres af skinke, bov og nakke. Wokstrimler skæres af inderlår.