

# Gris

(Lat. Suilla)

## SLAKTKROPP



## ANATOMI



- |                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| 1. Baklägg             | 7. Bogblad        |
| 2. Skinka              | 8. Picnicbog      |
| 3. Filé                | 9. Sida           |
| 4. Kotlettrad med svål | 10. Tjocka revben |
| 5. Karré               | 11. Framlägg      |
| 6. Kind                | 12. Grisfot       |

God mat och bra råvaror hör ihop. Med bra kött menar vi svenskt kött och det finns goda skäl till det. I Sverige får grisarna ha knorren kvar, korna får gå ute och beta på sommaren och djuren får halm och annat strö. I Sverige är djuren friskare än i många andra länder.

Svenskt kött-märket betyder att 100% av köttet i produkten är från gris, nöt, får eller lamm som är fött, uppfött, slaktat och styckat i Sverige. Hela produkten är tillverkad och förpackad i Sverige. Titta efter Svenskt kött-märket när du köper kött nästa gång!

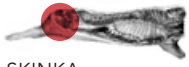


svenskkott.se

# Gris

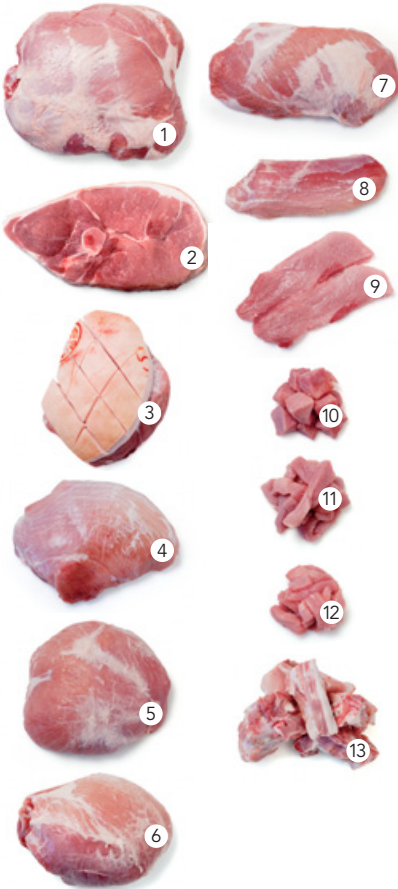
(Lat. Suilla)

## DETALJER



### SKINKA

1. Hel
2. Skivad med ben
3. Skinkstek med svål
4. Innanlår
5. Rostbiff
6. Fransyska
7. Ytterlår
8. Rulle
9. Skivad
10. Grytbitar
11. Strimlad
12. Finstrimlad
13. Fläskben



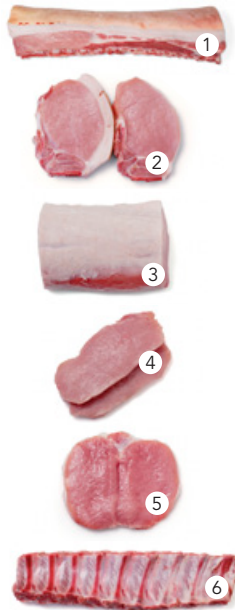
### BAKLÄGG

1. Hel
2. Skivad
3. Pingvinklubba



### KOTLETTTRAD MED SVÅL

1. Hel
2. Skivad med och utan svål
3. Bit, benfri
4. Skivad, benfri
5. Fjärilskotlett
6. Kamben



### FILÉ

1. Hel



### SIDA

1. Bit
2. Skivad
3. Tunna revben



### TJOCKA REV BEN

1. Helt
2. Ribbat



### KARRÉ

1. Hel
2. Skivad med ben
3. Bit, benfri
4. Skivad, benfri



### BOGBLAD

1. Helt
2. Skivat



### PICNICBOG

1. Hel
2. Skivad
3. Grytbitar



### FRAMLÄGG

1. Hel
2. Delad

