

Nöt

(Lat. Vacca)

SLAKTKROPP



ANATOMI



1. Svans
2. Innanlår
3. Rostbiff
4. Biffrad med kappa
5. Rulle

6. Rostlock med kappa
7. Ytterlår
8. Filé
9. Njurtapp
10. Baklägg

11. Fransyska
12. Triangelstek
13. Flankstek
14. Kållapp

15. Entrecote
16. Högre
17. Kind
18. Bringa
19. Bogrulle

20. Fjäderbladsbog
21. Bog
22. Framlägg

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, nö, 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

Nöt

(Lat. Vacca)

DETALJER



SVANS

1. Hel
2. Skivad



RULLE

1. Hel
2. Skivad
3. Grytbitar



BAKLÄGG

1. Hel
2. Skivad



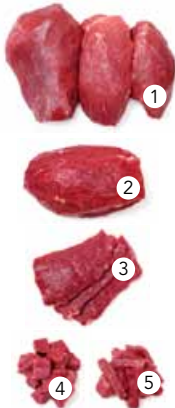
INNANLÄR

- 1-2. Delat
3. Bit
4. Lövbiff
5. Strimlat
6. Finstrimlat



FRANSYSKA

1. 3-delad
2. Stek
3. Skivad
4. Grytbitar
5. Strimlad



ROSTBIFF

1. Bit
2. Skivad
3. Lövbiff
4. Grytbitar
5. Strimlad
6. Finstrimlad
7. Rostas i bit
8. Rostas, skivad



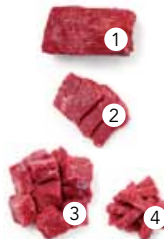
ROSTLOCK MED KAPPA

1. Hel
2. Rostlock med kappa, skivad



YTTERLÄR

1. Bit
2. Skivat
3. Grytbitar
4. Strimlat



FLANKSTEK

1. Hel
2. Skivad



BIFFRAD MED KAPPA

1. Bit
2. Skivad, putsad utan sena
3. Skivad, med kappa
4. Biffstek med ben
5. T-bensstek
6. Clubstek



FILÉ

1. Bit
2. Skivad
3. Skivad, tunt
4. Tärnad



ENTRECOTE

1. Bit
2. Skivad



BRINGA

1. Bit
2. Grytbitar



HÖGREV

1. Bit
2. Högrevshjärta/kärna
3. Grytbitar



BOG

1. Bit
2. Grytbitar



FRAMLÄGG

1. Hel
2. Skivad

