

Styckningsinstruktion / Leikkuuohje

NÄR HÄMTAR NI KÖTTET FRÅN SLAKTERIET / MILLOIN NOUDATTE LIHAT TEURASTAMOLTA

STYCKNINGSINSTRUCKTIONER, kryssa enligt önskemål. Köttet packas i vakuum om inte annat önskas

LEIKKUUOHJEET, rastita, mitä haluat tilata. Liha pakataan tyhjiöpusseihin, jollei muuta toivottu

Beställes/ Tilataan	Producentens namn på etiketten: / Etikettiin tuleva tuottajan nimi:	Ordinarie storlek/ Peruskoko	Annan önskad storlek / Muu toivottu koko	Prissättnin g/ Hinnointel u	Fryses/ Pakaste
☒	BAKBEN / TAKAJALKA				☒
☐	Fiol / Viulu	1 /påse, pussi			☐
☐	Stek med rörben / Paisti luullinen	1 /påse, pussi			☐
☐	Stek benfri / Paisti luuton	1 /påse, pussi			☐
☐	Rostbiff med kappa /Paahtopaisti	2 /påse, pussi			☐
☐	Lägggar / Potkat	2 /påse, pussi			☐
☐	Annat / Muu				☐
	RYGG / SELKÄ				
☐	Sadel / Satula	½/påse, pussi			☐
☐	Dubbla kotlett / Parikyljys	4 /påse, pussi			☐
☐	Ytterfile' / Ulkofilee	1 /påse, pussi			☐
☐	Innerfile' / Sisäfilee	4 /påse, pussi			☐
☐	Rack / Kare	1 /påse, pussi			☐
☐	Annat / Muu				☐
	FRAMBEN / ETUJALKA				
☐	Bog hel / Lapa kokonainen	1 /påse, pussi			☐
☐	Bog benfri / Lapa luuton	1 /påse, pussi			☐
☐	Lägggar / Potkat	2 /påse, pussi			☐
☐	Annat / Muu				☐
	FRAMDEL / RUHON ETUOSA				
☐	Grytkött med ben, ca 3 cm skivor / Pataliha luullinen, n. 3 cm viipaleet	600 - 700 g			☐
☐	Puckar / Kiekko	4 /påse, pussi			☐
☐	Till maletkött / Jauhelihaan				☐
☐	Annat / Muu				☐
	SIDA / KYLKI				
☐	Revbespjäll/paahtokylki	500 - 700g			☐
☐	Maletkött / Jauheliha	ca/n. 500 g			☐
☐	Annat / Muu				☐
	HEL KROPP / KOKO RUHO				
☐	Grovstyckning / Karkeapaloittelu	Utan vakuum / Ei vakuumiin			☐
	ORGAN O. ANNAT/ ELIMET JA MUUT				
☐	Lever / Maksa	1 / påse, pussi			☐
☐	Annat / Muu				☐
☐	Retur av skinnen, saltade / Vuotien palautus suolattuna				☐
☐	Hamburgarbiffar 150g / Hampurilaispihvit 150g min. 10kg	4 st/påse / 4 kpl/pussi			☐
☐					☐