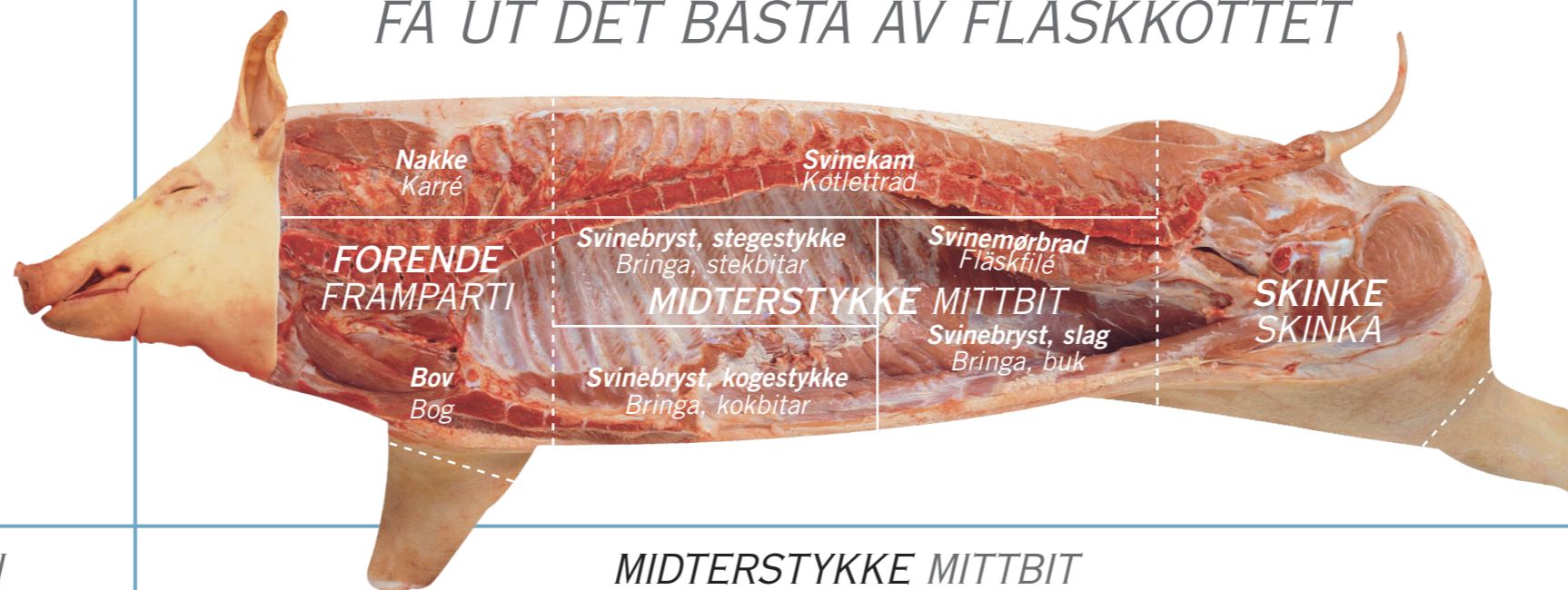


FÅ DET BEDSTE UD AF SVINEKØDET FÅ UT DET BÄSTA AV FLÄSKKÖTTET



HOVED HUVUD



Kæbeklump Kind

SVINEMØRBRAD FLÄSKFILE



Svinemørbrad Fläskfilé



Mørbrad Royal Fläskfilé mittbit

FORENDE FRAMPARTI

Nakke Karré



Nakkekam Karré med svål



Nakkefilet Karré utan svål



Nakkekotelet Karrékotlett

Bov Bog



Bov Bog



Rullesteg Rullstek



Bovblad Bogblad



Bovsteak Bogstek

MIDTERSTYKKE MITTBIT

Svinekam Kotlettrad



Svinekam Kotlettrad



Svinekam uden svål Kotlettrad utan svål



Filet Royal Filé Royal



Svinekotelet Fläskkotlett



Medaljon Medaljong



Sauté-skive Stekskiva



Hamburgerryg Kassler

Svinebryst kogestykke Bringa, kokbitar



Kogestykke Kokbit



Ribbenssteg Ribbestek



Ribsteak Rippensteak



Kogestykke i skiver Kochstück-Scheiben



Bacon Bacon

Svinebryst stegestykke Bringa, stekbitar



Stegestykke Stekfläsk



Helt revelsben Helt revbensspjäll



Revelsben Revben



Stegestykke i skiver Stekfläsk i skivor



Bacon Bacon

Svinebryst slag Bringa, buk



Slag Buk



Rullepølse/rullesteg Roulad/rullstek

SKINKE SKINKA

Inderlår Innanlår



Inderlår Innanlår



Skinkeschnitzel Skinkschnitzel



Skinketeg Skinkstek



Skinkeculotte Fransyska

Klump Rostbiff



Klump Rostbiff



Skinke Bites Skinkbitar



Skinke Flanksteak Flankstek

Lårtunge Lårtunga



Røget skinke Rökt skinka



Skinkemignon Skinkmignon

HAKKET KØD KÖTTFÄRS



3-6% fedt fett



8-12% fedt fett



16-18% fedt fett

*Hakket kød kommer typisk fra bov og skinke
Köttfärs görs oftast på bog och skinka*

BEN OG SKANK BEN OCH LÄGG



Nøgleben Nyckelben



Ben Ben



Ribben Revben



Skank Lägg

INDMAD INNANMAT



Hjerte Hjärta



Lever Lever



Tunge Tunga



Nyre Njüre



Lever i skiver Lever i skivor



Svinenet Bukhinnenät

TERN OG STRIMLER BITAR OCH STRIMLOR



*Tern og strimler skæres af skinke, bov og nakke.
Wokstrimler skæres af inderlår
Bitar och strimlor skärs av skinka, bog och karré.
Wokstrimlor skärs av innanlår.*