

KAM

MØRBRAD

SKINKE

NAKKE

HOVED

BOV

INDMAD

BRYST



Flæskesteg, hel



Flæskesteg, udskåret



Filet med fedtkant, hel



Filet med fedtkant, udskåret



Kotelet med fedtkant



Nakkekam, hel



Filet, hel



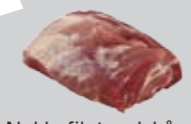
Filet, udskåret



Minutkotelet



Nakkefilet, hel



Nakkefilet, udskåret



Filet Royal, hel



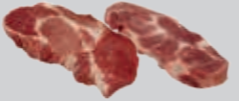
Medaljon



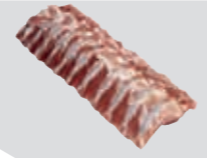
Sauté-skive



Kæbe



Nakkekotelet



Ribben



Herregårdskotelet



Mørbrad afpudset



Mørbrad uden bimørbrad



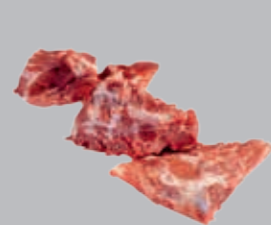
Mørbrad med bimørbrad



Schnitzel



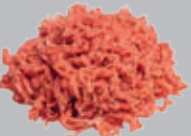
Inderlår



Ben



Skank



Hakket kød



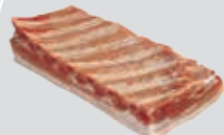
Hjerte



Lever



Bryst uden ben, hel



Bryst, stegestykke med ben



Bryst, kogestykke med ben - Ribbenssteg



Ribsteak uden ben



Skank



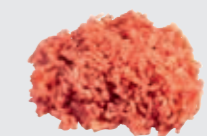
Slag



Minutstrimler



Minuttern



Hakket kød



Yderlår afpudset



Klump



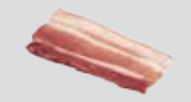
Ribbenssteg uden ben



Bryst i skiver



Revelsben i skiver



Stegeflæsk uden ben



Bryst i skiver



Rullepølse/rullesteg



Mignon



Få det bedste ud af grisekødet

Spisekvaliteten er påvirket af mange faktorer, som det fremgår her



Producenterne har fokus på racer og opvækstbetingelser herunder dyrevelfærd.

Slakterierne sørger for, at grisene udsættes for så lidt stress som muligt på slagtedagen, samt at slagtekroppen nedkøles korrekt, modnes og evt. udskæres korrekt i detailpakninger med tilberedningsanvisninger.

Slagtere i dagligvarehandlen sørger for, at kødet udskæres korrekt fx skal koteletter og schnitzler m.v. være lige tykke, så de kan tilberedes kulinarisk bedst muligt. Desuden sørger slagterne for tilberedningsanvisninger, så forbrugerne kan servere velsmagende kød.

Forbrugerne får den bedste spisekvalitet, når kødet tilberedes korrekt. Hele stykker magert kød er mest mørt og saftigt, hvis det ikke er stegt for meget. Kødet er bedst, når det er rosa ved servering. Magert kød fås primært fra grisens skinke og ryg. Kød med meget bindevæv fx kæber, skank, nakke og bov skal tilberedes længe for at blive mørt. Kød med et højt fedtindhold som fx ribbenssteg kan tåle lang tid. Hakket kød og kød tilsat luge skal gennemsteges.

Find tilberedningsanvisninger for alle udskæringer på www.voresmad.dk



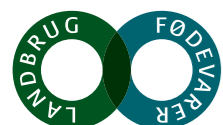
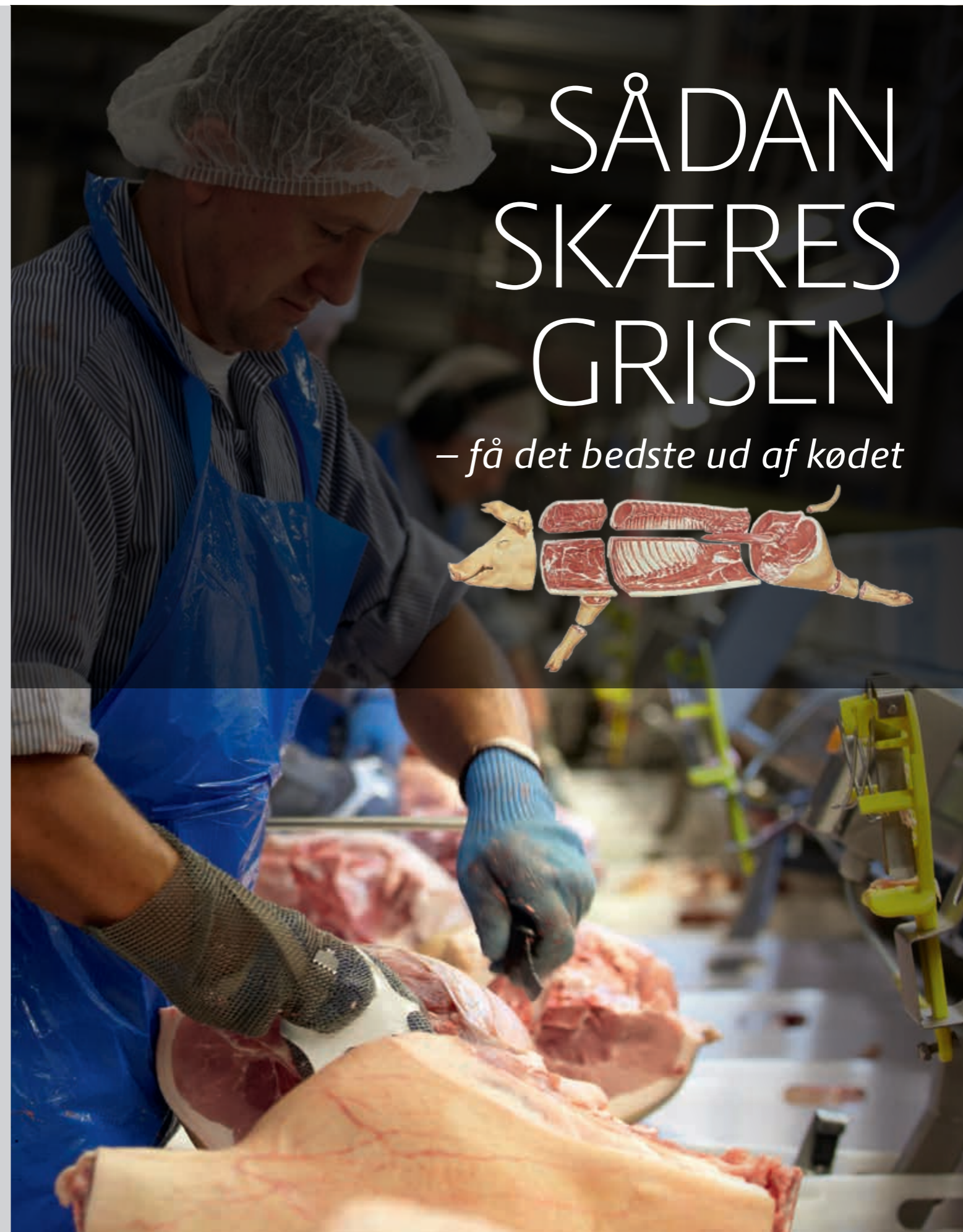
Søger du information om grisekød, ernæring og opskrifter:

– besøg voresmad.dk, hvis du er forbruger

– besøg goderaavarer.dk, hvis du er fra dagligvarehandlen, food service eller fødevarerprofessionel.

SÅDAN SKÆRES GRISEN

– få det bedste ud af kødet



Landbrug & Fødevarer
Axelborg Axeltorv 3
1609 København V

T +45 3339 4000
F +45 3339 4141

E info@lf.dk
W www.lf.dk

Landbrug & Fødevarer

