

KAM

MØRBRAD

SKINKE

NAKKE

HOVED

BOV

INDMAD

BRYST



Flæskesteg, hel



Flæskesteg, udskåret



Filet med fedtkant, hel



Filet med fedtkant, udskåret



Kotelet med fedtkant



Nakkesteg, hel



Nakkefilet, hel



Nakkefilet, udskåret



Filet, afpudset, hel



Filet, afpudset, udskåret



Minutkotelet



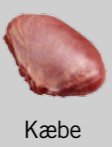
Filet Royal, hel



Medaljon



Sauté-skive



Kæbe



Nakkekotelet



Ribben



Herregårdskotelet



Ben



Schnitzel



Inderlår



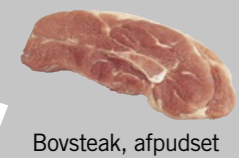
Culotte



Yderlår afpudset



Bovsteg



Bovsteak, afpudset



Hakket kød



Forskank



Lever



Hjerte



Ribbenssteg uden ben



Bryst uden ben, hel



Ribbenssteg af stegestykke med ben



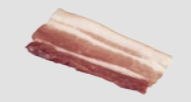
Ribbenssteg af kogestykke med ben



Ribsteak uden ben



Revelsben i skiver



Stegeflæsk uden ben



Bryst i skiver



Bagskank



Slag



Minutstrimler



Minuttern



Hakket kød



Klump



Bryst i skiver

Stegeflæsk uden ben

Bryst i skiver



Rullepølse/rullesteg



Mignon

NAKKE

KAM

SKINKE

HOVED

BOV

BRYST

SLAG

SKANK

INDMAD

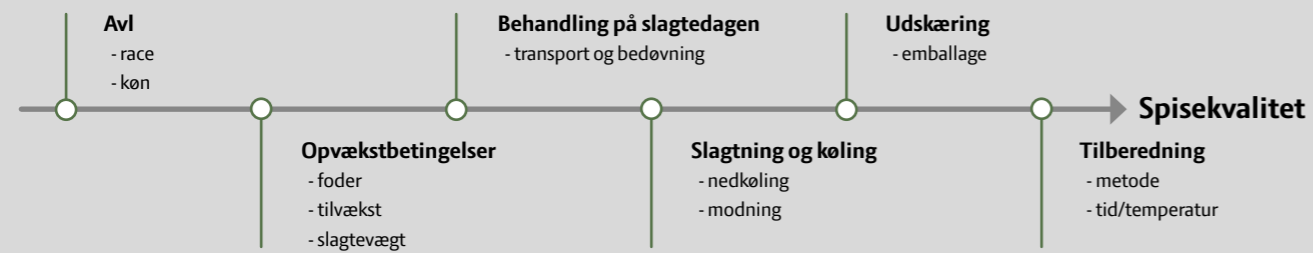
MØRBRAD

STEGESTYKKE

KOGESTYKKE

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. udkæres korrekt i detailpakninger med tilberedningsanvisninger.

Slagtere i dagligvarehandlen sørger for, at kødet udkæres 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 udkæringer 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

