



# Finpartering

En finpartering består af:

- 
- 5-7 kg Svinefars (afhængig af størrelse på grisen)
  - Svinemørbrad
  - Nakkefilet
  - Kamsteg
  - Koteletter
  - Skinkesteg
  - Snitsler
  - Ribbensteg
  - Slag til rullepølse
  - Kogestykke (stribet flæsk hel stykke)
  - Bovsteg
  - Klump til Gullasch
  - Kamben
  - Gode ben
  - Fersk flæsk
  - Hoved/kæbesnitte
  - Hjerte og lever
- 

# Grovpartering

Ved en Grovpartering er alt kødet savet og gjort klar, så resten kan skæres ud med en kniv. Se her, hvad vi gør klar:

- 
- Forenden er udbenet
  - Nakkesteg
  - Hele Kamme
  - Midterstykket delt i tre: kogestykke, stegestykke og til slag
  - Skinken er udbenet
  - Hovedet

Har du andre ønsker ud over de nævnte er du mere end velkommen til at tage en snak med os omkring det, så du får lige præcis det du ønsker.  
Ring bare til os på 98 52 58 74

