

Bilag 5

Dato 16/9 2011
Projektnr. 2000696
Init.MTDE

Mættet fedtindhold i dansk okse- og kalvekød

Produktkatalog kalv-og okseudskæringer



Forord

Produktkataloget er oprettet for at dokumentere skærekvaliteten af produkterne, der indgår i rapporten "Mættet fedtindhold i dansk okse- og kalvekød", hvor formålet er at dokumentere indhold af mættet fedt i aktuelle udskæringer fra dansk kalve- og oksekød.

Udskæringer og præsentationer er udvalgt i samarbejde med branchens virksomheder.

Selve skæringen af produkterne er foretaget af Kristian Riberholdt, i samarbejde med Claus Lassen, begge Danish Crown.

Teknologisk Institut har forestået kvalitetssikring, mærkning og vejninger af produkter til udtag for kemisk fedtanalyse, samt overvåget skæreprocessen for samtlige produkt udskæringer.

Fotograf: Lars Blaabjerg, Teknologisk Institut

Layout: Mianne Darré, Teknologisk Institut

Indholdsfortegnelse

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Produktkatalog – kalv..... | 7 |
| PISTOL..... | 7 |
| LANGRYG | 7 |
| KØLLE | 7 |
| LÅR | 8 |
| LONGLOIN | 8 |
| HØJREB, m/ben..... | 8 |
| HEL UDBENET RYG | 8 |
| TYNDSTEG, m/ben..... | 9 |
| TYNDSTEG..... | 9 |
| T-BONE..... | 9 |
| MIDTERFILET, m/ben | 9 |
| MIDTERFILET | 9 |
| ENTRECOTE, m/ben | 9 |
| ENTRECOTE, m/kappe | 10 |
| ENTRECOTE, u/kappe | 10 |
| STRIPLOIN | 10 |
| HEL FILET, u/fedt..... | 10 |
| FILET, u/fedt & tyndsteg | 10 |
| HEL FILET, u/fedt & m/slips | 10 |
| MØRBRAD, m/fedt & streng..... | 10 |
| MØRBRAD, u/fedt & m/streng..... | 10 |
| MØRBRAD, u/fedt & streng..... | 11 |
| CHATEAUBRIAND | 11 |
| INDERLÅR | 11 |
| INDERLÅR, u/kappe..... | 11 |
| INDERLÅR, PAD..... | 11 |
| TYKSTEG, m/fedt & sål | 12 |
| TYKSTEG, u/fedt & m/sål..... | 12 |
| TYKSTEG, m/fedt & u/sål..... | 12 |
| TYKSTEG, u/fedt & sål..... | 12 |
| TYKSTEG, PAD | 13 |
| LÅRTUNGE | 13 |
| LÅRTUNGE, PAD | 13 |
| MELLEMSKANK & OSSOBUCO..... | 13 |
| KLUMP | 14 |
| KLUMP, u/benkød | 14 |
| KLUMP, PAD | 14 |
| CUVETTE..... | 14 |
| TREKANTSTEG | 14 |
| CULOTTE | 15 |
| YDERLÅR | 15 |
| YDERLÅR, u/fedt | 15 |
| YDERLÅR, PAD | 16 |
| MUSKEL..... | 16 |
| | |
| Produktkatalog – kalv..... | 17 |
| VINGE..... | 17 |
| FORFJERDING, m/5 ben..... | 17 |
| HEL BOV, m/skank | 17 |
| HEL BOV, u/skank..... | 17 |
| BOVKLUMP | 18 |
| BOVKERNE..... | 18 |
| BOVKERNE, afpudset | 18 |
| UNDERBOV | 18 |
| UNDERBOV, PAD..... | 19 |
| BOVKILE | 19 |
| FORSKANK, m/ben | 19 |
| SKANKEKØD..... | 19 |
| HEL TYKKAM, m/ben & hals..... | 19 |

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| TYKKAM, lang..... | 19 |
| TYKKAM, kort..... | 20 |
| HEL BRYST, m/ben | 20 |
| HEL UDBENET BRYST | 20 |
| SPIDSBRYST | 20 |
| SPIDSBRYST, tilskåret..... | 20 |
| MELLEMBRYST..... | 21 |
| SLAG MED BEN | 21 |
| FLANCHET | 21 |
| FLANCHET, PAD | 21 |
| BAVETTE | 21 |
| BAVETTE, PAD..... | 21 |
| Produktkatalog - okse..... | 22 |
| PISTOL..... | 22 |
| LANGRYG..... | 22 |
| KØLLE | 22 |
| LÅR | 23 |
| LONGLOIN | 23 |
| HØJREB, m/ben..... | 23 |
| HEL UDBENET RYG | 23 |
| TYNDSTEG, m/ben..... | 24 |
| TYNDSTEG..... | 24 |
| T-BONE..... | 24 |
| MIDTERFILET, m/ben | 24 |
| MIDTERFILET | 24 |
| ENTRECOTE, m/ben | 25 |
| ENTRECOTE, m/kappe | 25 |
| ENTRECOTE, u/kappe | 25 |
| STRIPLOIN | 25 |
| HEL FILET, u/fedt..... | 25 |
| FILET, u/fedt & tyndsteg | 25 |
| HEL FILET, u/fedt & m/slips..... | 25 |
| MØRBRAD, m/fedt & streng..... | 26 |
| MØRBRAD, u/fedt & m/streng..... | 26 |
| MØRBRAD, u/fedt & streng..... | 26 |
| CHATEAUBRIAND | 26 |
| INDERLÅR | 26 |
| INDERLÅR, u/kappe..... | 27 |
| INDERLÅR, PAD..... | 27 |
| TYKSTEG, m/fedt & sål | 27 |
| TYKSTEG, u/fedt & m/sål..... | 28 |
| TYKSTEG, m/fedt & u/sål..... | 28 |
| TYKSTEG, u/fedt & sål..... | 28 |
| TYKSTEG, PAD | 29 |
| LÅRTUNGE | 29 |
| LÅRTUNGE, PAD | 29 |
| MELLEMSKANK & OSSOBUCO | 29 |
| KLUMP | 30 |
| KLUMP, u/benkød | 30 |
| KLUMP, PAD | 30 |
| CUVETTE..... | 30 |
| TREKANTSTEG | 30 |
| CULOTTE | 31 |
| YDERLÅR | 31 |
| YDERLÅR, u/fedt | 31 |
| YDERLÅR, PAD | 31 |
| MUSKEL..... | 31 |

| | |
|------------------------------------|-----------|
| Produktkatalog - okse | 32 |
| VINGE..... | 32 |
| FORFJERDING, m/5 ben..... | 32 |
| HEL BOV, m/skank | 32 |
| HEL BOV, u/skank..... | 32 |
| BOVKLUMP | 33 |
| BOVKERNE..... | 33 |
| BOVKERNE, afpudset | 33 |
| UNDERBOV | 33 |
| UNDERBOV, PAD..... | 34 |
| BOVKILE | 34 |
| FORSKANK, m/ben | 34 |
| SKANKEKØD..... | 34 |
| HEL TYKKAM, m/ben & hals..... | 34 |
| TYKKAM, lang..... | 34 |
| TYKKAM, kort..... | 35 |
| HEL BRYST, m/ben | 35 |
| HEL UDBENET BRYST | 35 |
| SPIDSBRYST | 35 |
| SPIDSBRYST, tilskåret..... | 35 |
| MELLEMBRYST | 36 |
| SLAG MED BEN | 36 |
| FLANCHET | 36 |
| FLANCHET, PAD | 36 |
| BAVETTE | 36 |
| BAVETTE, PAD..... | 36 |

Produktkatalog – kalv

PISTOL



LANGRYG

Langryg og kølle udgør tilsammen en pistol. Langryggen er afskåret køllen i et vandretsnit, sådan at tyksteg, trekantsteg, culotte, mørbrad samt hoftebenet sidder på langryggen.



KØLLE

Køllen er uden tyksteg, trekantsteg, culotte, samt hoftebenet.



Produktkatalog – kalv

LÅR

Helt lår. Forskellen fra køllen er at tyksteg, trekantsteg, culotte samt hoftebenet sidder på det hele lår.

Mørbradhoved løsnes ned til 1. led mellem hofteben og lændehvirvel, hvor låret afskæres ryggen med mørbrad.



LONGLOIN

Ryg med hel mørbrad.

Mørbradhoved løsnes ned til 1. led mellem hofteben og lændehvirvel, hvor ryggen med mørbrad afskæres låret.



HØJREB, m/ben

Entrecote og midterfilet med ben og kappe. Tyndstegen afskåret longloin mellem 4. og 5 lændeben.



HEL UDBENET RYG

Entrecote, midterfilet og tyndsteg med kappe.



Produktkatalog – kalv

TYNDSTEG, m/ben

Tyndstegen afskåret longloin mellem 4. og 5 lændeben.



TYNDSTEG

Tyndstegen afskåret longloin mellem 4. og 5 lændeben. Udbenet, maks.1 cm fedttykkelse.



T-BONE

Udsavet af tyndsteg med ben og mørbrad.



MIDTERFILET, m/ben

Longloin afskåret tyndsteg og entrecote med ben.



MIDTERFILET

Midterfilet uden ben, bellystrimmel er afrettet.



ENTRECOTE, m/ben

Entrecote med ben og kappe 5-bens længde.



Produktkatalog – kalv

ENTRECOTE, m/kappe

Entrecote med kappe 5-bens længde.



ENTRECOTE, u/kappe

Entrecote uden kappe 5-bens længde.



STRIPLOIN

Striploin m/tyndstegsfilet deles fra 5-bens Entrecote.



HEL FILET, u/fedt

Hel filet nedtrimmet til musklen (PAD) med tyndsteg.
(Peeled And Denuded)



FILET, u/fedt & tyndsteg

Hel filet nedtrimmet til musklen (PAD) uden tyndsteg.
(Peeled And Denuded)



HEL FILET, u/fedt & m/slips

Hel filet nedtrimmet for fedt til sølvhinden med slips.



MØRBRAD, m/fedt & streng

Mørbrad med fedt og streng.



MØRBRAD, u/fedt & m/streng

Mørbrad uden fedt og med streng.



Produktkatalog – kalv

MØRBRAD, u/fedt & streng

Mørbrad uden fedt og streng.



CHATEAUBRIAND

Midterstykket af mørbrad



INDERLÅR

Inderlår med kappe.(Indersiden)



INDERLÅR, u/kappe

Inderlår uden kappe.



INDERLÅR, PAD

(Peeled And Denuded)

Inderlåret nedtrimmet til musklen.



Produktkatalog – kalv

TYKSTEG, m/fedt & sål

Tyksteg med fedt og sål.



TYKSTEG, u/fedt & m/sål

Tyksteg uden fedt og med sål.



TYKSTEG, m/fedt & u/sål

Tyksteg med fedt og uden sål.



TYKSTEG, u/fedt & sål

Tyksteg uden fedt og uden sål.



Produktkatalog – kalv

TYKSTEG, PAD

(Peeled And Denuded)

Tykstegen nedtrimmet til musklen.



LÅRTUNGE

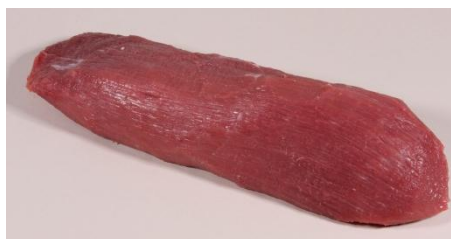
Lårtunge maks. fedtkant fra ydersiden ½ cm.



LÅRTUNGE, PAD

(Peeled And Denuded)

Lårtungen nedtrimmet til musklen.



MELLEMSKANK & OSSOBUCO

Mellemskanken er uden den tykke og tynde del af hele bagskanken.

Ossobuco er heraf udsavet/-skåret i ca. 3 cm. tykke skiver.



Produktkatalog – kalv

KLUMP

Klump udrullet.



KLUMP, u/benkød

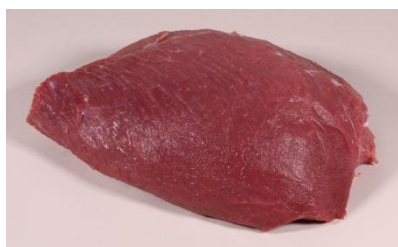
Klump uden benkød.



KLUMP, PAD

(Peeled And Denuded)

Klumpen uden benkød nedtrimmet til musklen.



CUVETTE



TREKANTSTEG

Cuvette afrettet til trekantsteg.



Produktkatalog – kalv

CULOTTE

Culotte, ydersiden maks. 1,5 cm. fedt.



YDERLÅR

Yderlår, indersiden med sølvsene.



YDERLÅR, u/fedt

Yderlår uden fedt og sølvsene.



Produktkatalog – kalv

YDERLÅR, PAD

(Peeled And Denuded)

Yderlåret nedtrimmet til musklen.



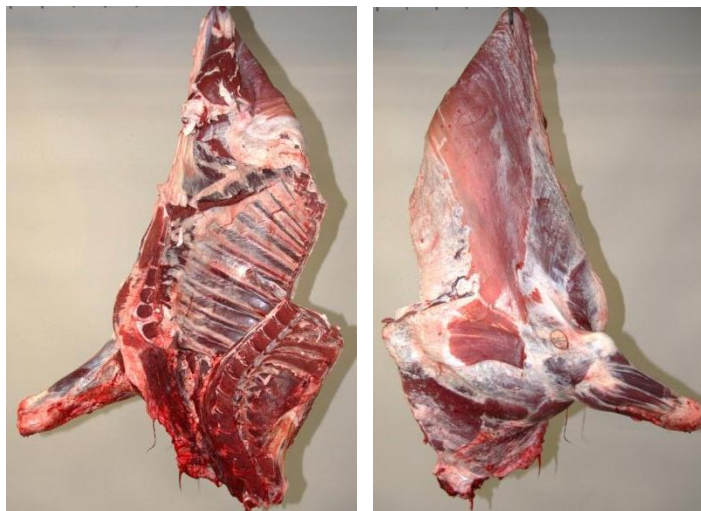
MUSKEL

Muskel afskæres i hinden ved yderlår.



Produktkatalog – kalv

VINGE



FORFJERDING, m/5 ben

Ingen foto

HEL BOV, m/skank

Hel bov med skank.



HEL BOV, u/skank

Hel bov uden skank.



Produktkatalog – kalv

BOVKLUMP

Bovklump uden kile.

Bovklumpen består også af bovkerne og underbov.



BOVKERNE

Bovkernen er tilskåret uden bovlap og underbov.



BOVKERNE, afpudset

Bovkernen er afrettet for talg og løst-hængende kød så den fremstår som en trekant.



UNDERBOV

Underboven er udskåret af bovklumpen.



Produktkatalog – kalv

UNDERBOV, PAD

(Peeled And Denuded)

Underbov nedtrimmet til musklen.



BOVKILE

Bovkile afskåret i den naturlige hinde.



FORSKANK, m/ben

Forskank med ben.



SKANKEKØD

Skankekød uden senespidsler.



HEL TYKKAM, m/ben & hals

Ingen foto

TYKKAM, lang

Tykkam lang.



Produktkatalog – kalv

TYKKAM, kort

Tykkam kort. Afrettet 1-2 halsled, maks. længde 40 cm.



HEL BRYST, m/ben

Ingen foto

HEL UDBENET BRYST

Ingen foto

SPIDSBRYST

Spidsbryst.



SPIDSBRYST, tilskåret

Spidsbrystet er tilskåret:
længde 40 cm. x bredde 22 cm.



Produktkatalog – kalv

MELLEMBRYST

Mellembrystet er udbenet tværreb og bryst.



SLAG MED BEN

Ingen foto

FLANCHET

Flanchet (flank steak) er en muskel der sidder på slaget.



FLANCHET, PAD

(Peeled And Denuded)

Flanchet nedtrimmet til musklen.



BAVETTE

Bavette er en muskel der sidder på slaget.



BAVETTE, PAD

(Peeled And Denuded)

Bavette nedtrimmet til musklen.



Produktkatalog – okse

PISTOL



LANGRYG

Langryg og kølle udgør tilsammen en pistol. Langryggen er afskåret køllen i et vandretsnit, sådan at tyksteg, trekantsteg, culotte, mørbrad samt hoftebenet sidder på langryggen.



KØLLE

Køllen er uden tyksteg, trekantsteg, culotte, samt hoftebenet.



Produktkatalog – okse

LÅR

Helt lår. Forskellen fra køllen er at tyksteg, trekantsteg, culotte samt hoftebenet sidder på det hele lår.

Mørbradhoved løsnes ned til 1. led mellem hofteben og lændehvirvel, hvor låret afskæres ryggen med mørbrad.



LONGLOIN

Ryg med hel mørbrad.

Mørbradhoved løsnes ned til 1. led mellem hofteben og lændehvirvel, hvor ryggen med mørbrad afskæres låret.



HØJREB, m/ben

Entrecote og midterfilet med ben og kappe. Tyndstegen afskåret longloin mellem 4. og 5 lændeben.



HEL UDBENET RYG

Entrecote, midterfilet og tyndsteg med kappe.



Produktkatalog – okse

TYNDSTEG, m/ben

Tyndstegen afskåret longloin mellem 4. og 5 lændeben.



TYNDSTEG

Tyndstegen afskåret longloin mellem 4. og 5 lændeben. Udbenet, maks.1 cm fedttykkelse.



T-BONE

Udsavet af tyndsteg med ben og mørbrad.



MIDTERFILET, m/ben

Longloin afskåret tyndsteg og entrecote med ben.



MIDTERFILET

Midterfilet uden ben, bellystrimmel er afrettet.



Produktkatalog – okse

ENTRECOTE, m/ben

Entrecote med ben og kappe 5-bens længde.



ENTRECOTE, m/kappe

Entrecote med kappe 5-bens længde.



ENTRECOTE, u/kappe

Entrecote uden kappe 5-bens længde.



STRIPLOIN

Striploin m/tyndstegsfilet deles fra 5-bens Entrecote.



HEL FILET, u/fedt

Hel filet nedtrimmet til musklen (PAD) med tyndsteg.
(Peeled And Denuded)



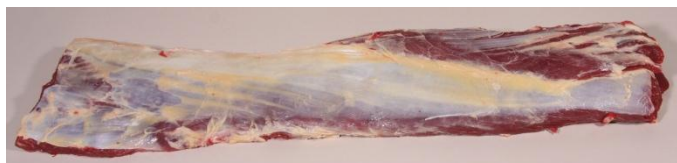
FILET, u/fedt & tyndsteg

Hel filet nedtrimmet til musklen (PAD) uden tyndsteg.
(Peeled And Denuded)



HEL FILET, u/fedt & m/slips

Hel filet nedtrimmet for fedt til sølvhinden med slips.



Produktkatalog – okse

MØRBRAD, m/fedt & streng

Mørbrad med fedt og streng.



MØRBRAD, u/fedt & m/streng

Mørbrad uden fedt og med streng.



MØRBRAD, u/fedt & streng

Mørbrad uden fedt og streng.



CHATEAUBRIAND

Midterstykket af mørbrad



INDERLÅR

Inderlår med kappe.



Produktkatalog – okse

INDERLÅR, u/kappe

Inderlår uden kappe.



INDERLÅR, PAD

(Peeled And Denuded)

Inderlåret nedtrimmet til musklen.



TYKSTEG, m/fedt & sål

Tyksteg med fedt og sål.



Produktkatalog – okse

TYKSTEG, u/fedt & m/sål

Tyksteg uden fedt og med sål.



TYKSTEG, m/fedt & u/sål

Tyksteg med fedt og uden sål.



TYKSTEG, u/fedt & sål

Tyksteg uden fedt og uden sål.



Produktkatalog – okse

TYKSTEG, PAD

(Peeled And Denuded)

Tykstegen nedtrimmet til musklen.



LÅRTUNGE

Lårtunge maks. fedtkant fra ydersiden ½ cm.



LÅRTUNGE, PAD

(Peeled And Denuded)

Lårtungen nedtrimmet til musklen.



MELLEMSKANK & OSSOBUCO

Mellemskanken er uden den tykke og tynde del af hele bagskanken.



Ossobuco er heraf udsavet/-skåret i ca. 3 cm. tykke skiver.



Produktkatalog – okse

KLUMP

Klump udrullet.



KLUMP, u/benkød

Klump uden benkød.



KLUMP, PAD

(Peeled And Denuded)

Klumpen uden benkød nedtrimmet til musklen.



CUVETTE



TREKANTSTEG

Cuvette afrettet til trekantsteg.



Produktkatalog – okse

CULOTTE

Culotte, ydersiden maks. 1,5 cm. fedt.



YDERLÅR

Yderlår, indersiden med sølvsene.



YDERLÅR, u/fedt

Yderlår uden fedt og sølvsene.



YDERLÅR, PAD

(Peeled And Denuded)

Yderlåret nedtrimmet til musklen.



MUSKEL

Muskel afskæres i hinden ved yderlår.



Produktkatalog – okse

VINGE



FORFJERDING, m/5 ben

Ingen foto

HEL BOV, m/skank

Hel bov med skank.

Ingen foto

HEL BOV, u/skank

Hel bov uden skank.



Produktkatalog – okse

BOVKLUMP

Bovklump uden kile.

Bovklumpen består også af bovkerne og underbov.



BOVKERNE

Bovkernen er tilskåret uden bovlap og underbov.



BOVKERNE, afpudset

Bovkernen er afrettet for talg og løst-hængende kød så den fremstår som en trekant.



UNDERBOV

Underboven er udskåret af bovklumpen.



Produktkatalog – okse

UNDERBOV, PAD

(Peeled And Denuded)

Underbov nedtrimmet til musklen.



BOVKILE

Bovkile afskåret i den naturlige hinde.



FORSKANK, m/ben

Forskank med ben.



SKANKEKØD

Skankekød uden senespidsen.



HEL TYKKAM, m/ben & hals

Ingen foto

TYKKAM, lang

Tykkam lang.



Produktkatalog – okse

TYKKAM, kort

Tykkam kort. Afrettet 1-2 halsled, maks. længde 40 cm.



HEL BRYST, m/ben

Ingen foto

HEL UDBENET BRYST

Ingen foto

SPIDSBRYST

Spidsbryst.



SPIDSBRYST, tilskåret

Spidsbrystet er tilskåret:
længde 40 cm. x bredde 22 cm.



Produktkatalog – okse

MELLEMBRYST

Mellembrystet er udbenet tværreb og bryst.



SLAG MED BEN

Ingen foto

FLANCHET

Flanchet (flank steak) er en muskel der sidder på slaget.



FLANCHET, PAD

(Peeled And Denuded)

Flanchet nedtrimmet til musklen.



BAVETTE

Bavette er en muskel der sidder på slaget.



BAVETTE, PAD

(Peeled And Denuded)

Bavette nedtrimmet til musklen.

