

Finpartering

Lam/Får



Har du spørgsmål er du velkommen til at ringe.

Tlf.nr: 98525874

- Halsen: Flækkes

- Lammebov: Med ben

- Ryggen: ½ steg & ½ koteletter

- Spidsbryst: saves i passende stykker – til & koge på.

- Slag: Udkæres til rullepølse

- Lammekølle: med skaft, men nøgleben fjernes

- Lammemørbrad
