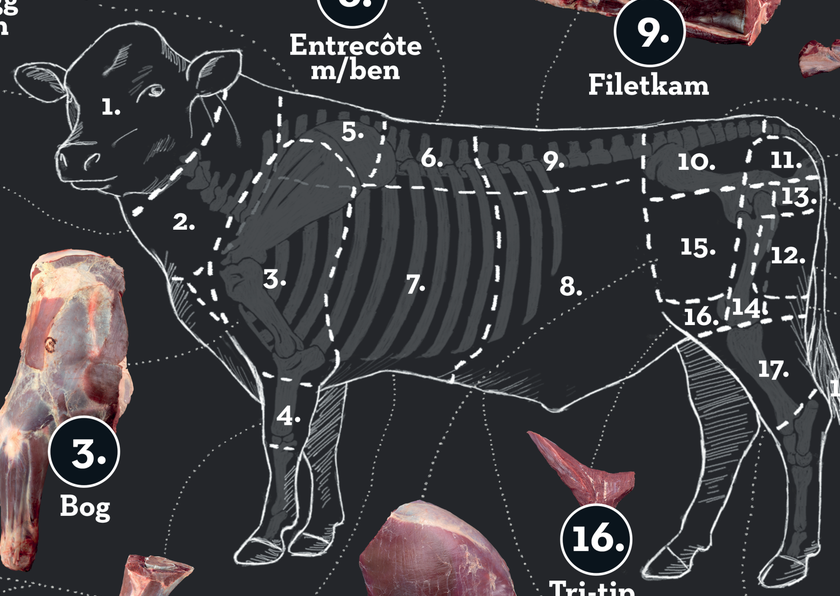
Storfe

OPPDELINGSGUIDE



Produksjonskjøtt (5%)

Karbonadedeig

Produksjonskjøtt (14%)

Kjøttdeig

Produksjonskjøtt (21%)

Høyryggfilet

Høyrygg u/ben

Entrecôte i skiver

1. Oksetunge

5. Høyrygg m/ben

Entrecôte u/ben

6. Entrecôte m/ben

Ytrefilet

9. Filetkam

Biffstrimler

Filet mignon

Chateaubriand

Ytrefilet i skiver

Biffstykket

Tournedos

T-benstek

Indrefilet

10. Mørbrad

Roastbiff

Mørbrad i skiver

Dragebiff

Bogstek

Bogplomme

2. Nakke

3. Bog

Bog i skiver

Bogbiff

Flat iron steak

Flat iron filet

Kraftben

4. Forknoke

Rundstek

16. Tri-tip

Flank steak

7. Bryst/Bibringe

Shortribs

Brisket

Bryst/Bibringe i skiver

8. Slagside

17. Bakknoke

18. Oksehale

Kraftben

Bakknoke i skiver

11. Culotte

13. Bankekjøtt

Oksestek

14. Lårtunge

12. Flatbiff

Flatbiff i strimler

Roastbiff

Aduktor

MAT PRAT