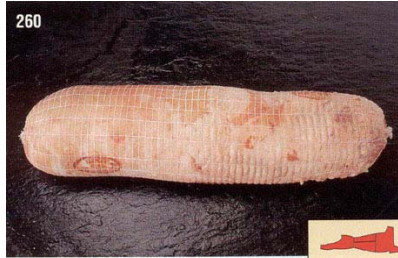


Produktbeschreibung

LAMMFLEISCH – ENTKNOCHTE PRODUKTE

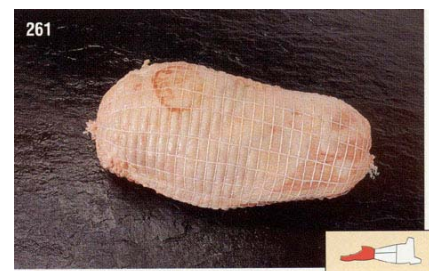


[Abb. 260 - Lammrolle aus dem halben Rumpf]

Ein ganzer Rumpf (200) wird entlang der Wirbelsäule in zwei Hälften geteilt. Jede Hälfte wird entknocht, pariert und sämtliche Knochen und dicken Sehnen werden entfernt. Gebunden oder im Netz.

[Abb. 261 - Ausgelöste Keule]

Eine ganze Keule (204) wird entknocht und zusammengerollt. Sämtlich Knochen und dicken Sehnen werden entfernt, das Fett wird pariert. Zusammengebunden oder im Netz.

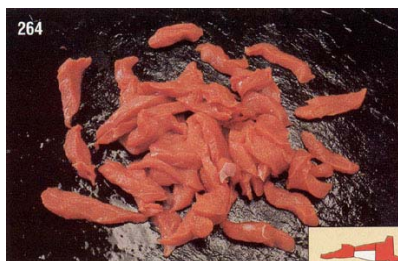
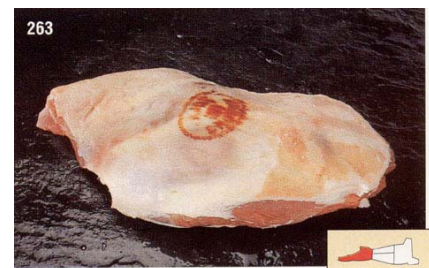


[Abb. 262 – Nuss]

Wird aus einer ganzen Keule (205) beim Auslösen gewonnen. Größter Muskel im inneren Teil der mittleren Keule, der von den äußeren Muskeln getrennt wird, indem man den Schnitt größtenteils entlang der Häute führt. schneidet. Oberflächenfett, intermuskulöses Fett und kleinere Muskeln werden pariert.

[Abb. 263 – Unterschale]

Wird beim Entknochen aus der ganzen Keule (204) gewonnen. Es handelt sich um den gesamten äußeren Teil der Keule oberhalb des Kniegelenks. Nuss und kleinere Muskeln an der Keule werden entfernt. Der Braten behält oben Haut und Fett, aber sonstiges Fett und kleinere Muskeln werden pariert.



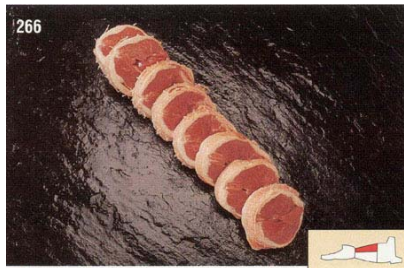
[Abb. 264 – Lammgulasch]

Parierte Muskeln werden in 2-4 cm dicke Stücke geschnitten.



[Abb. 265 - Entknochter Rücken]

Wird beim Entknochen aus dem ganzen Rücken a (205) oder b (206) gewonnen. Zusammengebunden oder im Netz gegeben.

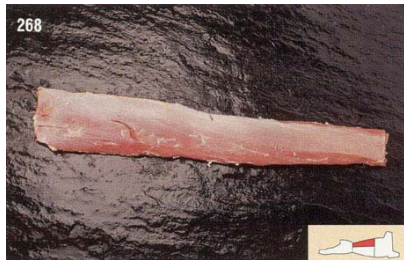


[Abb. 266 – Lammmedaillons]

werden beim Entknochen aus dem ganzen Rücken a (205) oder b (296) gewonnen. Filet nicht darin enthalten. Das Rückenfleisch wird zu einer Rolle zusammengebunden und in Scheiben geschnitten.

[Abb. 267 – Lammfilet]

Muskel unter dem vordersten Teil der Keule und einem Teil des Rückens. Sämtliche Adern, Nerven und Flomenreste werden entfernt. Häute werden belassen. Der lange schmale Seitenmuskel wird entfernt.

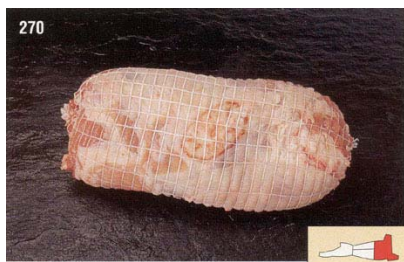


[Abb. 268 – Lendenkotelett]

Wird nach dem Auslösen aus dem ganzen Rücken a (205) oder b (206) oder c (207) gewonnen, nachdem Knochen, Knorpel, Sehnen, aufliegendes Fett und Filet entfernt worden sind. Erhältlich mit oder ohne die aufliegende Fettschicht.

[Abb. 269 - Lendenstück mit Fett]

Wird beim Entknochen aus dem schmalen Rücken (207) gewonnen. Die lange Sehne wird beim Schneiden des Rückens mit dem sie umgebenden Fett entfernt. Alle kleineren Muskeln, die Filets, Knorpel, Sehnen und Knochen werden entfernt. Dünnung wird 0,5 cm von der Grenze des Lendenmuskels abgeschnitten.



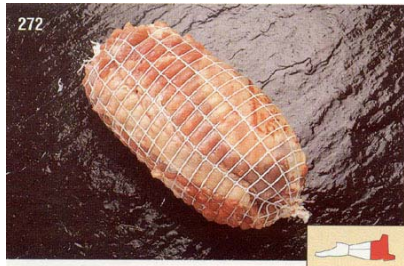
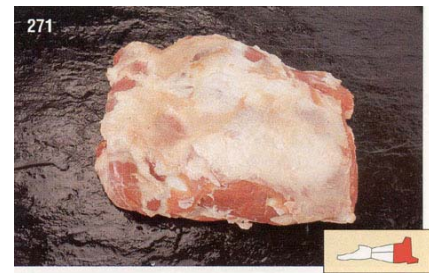
[Abb. 270 - Entknochtetes Vorderviertel]

Wird nach dem Entknochen aus dem ganzen Vorderstück (210) gewonnen. Sämtliche Knochen und groben Sehnen werden entfernt, ebenso die Fettdrüsen. Zusammengebunden oder im Netz.



[Abb. 271 - Entknohtes Vorderstück]

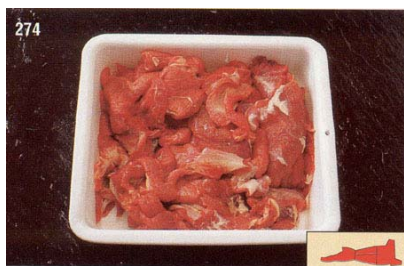
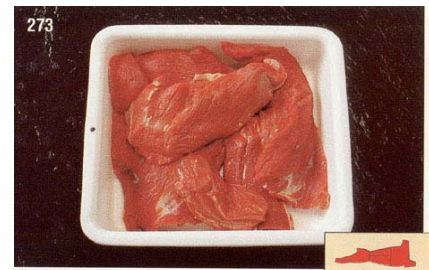
Wird aus dem ganzen Vorderviertel (211) beim Entknochen gewonnen. Sämtliche Knochen, Knorpel und groben Sehnen werden entfernt, ebenso die Fettdrüsen.



[Abb. 272 - Entknochter vorderer Rücken]

Wird aus dem vorderen Rücken (212) gewonnen. Sämtliche Knochen, Knorpel und grobe Sehnen werden entfernt, ebenso Fettdrüsen. Zusammengebunden oder im Netz.

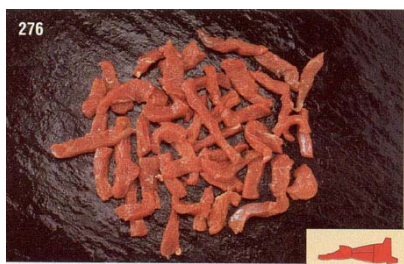
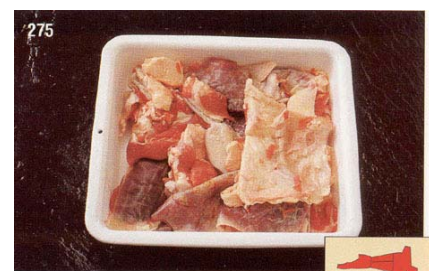
[Abb. 273 - Fleisch zur Weiterverarbeitung (I)]
Von Fett und Häuten befreite Muskeln und Muskelteile. Größte analysierte Fettmenge 10 % und Bindegewebe als Kollagen gemessen 1,5 %



[Abb. 274 - Fleisch zur Weiterverarbeitung (II)]

Mageres Lammhackmaterial, das beim Entknochen gewonnen wird. Größte analysierte Fettmenge 20 % og Bindegewebe als Kollagen gemessen 3 %.

[Abb. 275 - Fleisch zur Weiterverarbeitung (III)]
Lammhackmaterial, das beim Entknochen gewonnen wird. Größte analysierte Fettmenge 30 % og Bindegewebe als Kollagen gemessen 4 %.



[Abb. 276 – Lammstreifen]

Von Fett und Haut befreite Muskeln in 1,5 cm breite und 2-5 cm lange Streifen geschnitten.



Sölufélags Austur Húvetninga Produktbeschreibung Lammfleisch

Information Deutsch
03/03
Seite 4 von 4

[Abb. 277 – Lammgehacktes]

Feingehacktes Lammfleisch, in zwei Qualitätsstufen erhältlich.

Qualitätsstufe I: Fettanteil unter 20 % und Kollagen 3%.

Qualitätsstufe II: Fettanteil über 20% und Kollagen über 3%.

