

Specialty Items

特殊項目 產品

특별 품목

特殊 製品

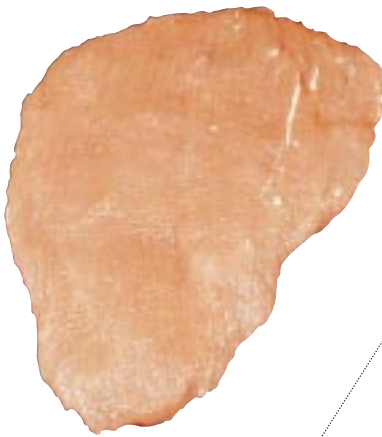
Productos Especiales



Breast



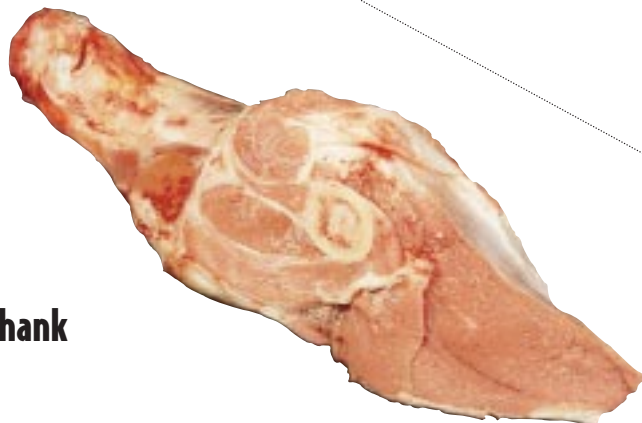
Brisket Points, Boneless



Breast, Boneless



Foreshank



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Breast

The breast is generated from the forequarter after the removal of the chuck, the rack and foreshank. The breast consists of the plate and brisket portions of the carcass and contains the sternum bone and ribs. *Breast is similar to MBG 313, Canada 313 and Belgium BKV 26.*

Breast, Boneless

The boneless breast is generated from the bone-in breast after all bones and associated cartilage are removed. *Breast, Boneless is similar to MBG 313A, Canada 313A and Belgium BKV 27.*

Brisket Points, Boneless

The boneless brisket points are generated from the boneless breast and are typically trimmed of all visible fat. *Brisket Points, Boneless is similar to MBG 313B.*

Foreshank

The foreshank is the front leg of the veal carcass and is generated from the forequarter. *Foreshank is similar to MBG 312, Canada 312 and Belgium BKA 37.*

胸肉

胸肉是從切除肩胛肉、肋脊肉和前小腿後的前四分之一小牛屠體中產生的。胸肉包括屠體的胸腹肉和胸前肉部份，包括胸骨和肋骨。小牛胸肉與MBG 313、Canada 313和Belgium BKV 26相似。

去骨胸肉

去骨胸肉是將帶骨胸肉的所有骨頭以及相關軟骨都切除後而獲得的。小牛胸肉，去骨與MBG 313A、Canada 313A和Belgium BKV 27相似。

去骨胸前肉端

去骨胸前肉端從去骨胸肉中獲得。通常修整掉一切肉眼可見的脂肪。小牛胸前肉端，去骨與MBG 313B相似。

前小腿腱肉

前小腿腱肉是小牛屠體的前腿，是從前四分之一小牛屠體中切得的。小牛前小腿腱肉與MBG 312、Canada 312和Belgium BKA 37相似。

가슴살

가슴살은 목심, 래크 및 앞다리 사태를 제거한 전사분체에서 유래된다. 가슴살은 지육의 압진 및 양지머리 부분으로 구성되며 흉골과 갈비뼈가 포함된다. 가슴살은 MBG 313, CANADA 313 및 벨기에 BKA 26과 유사하다.

가슴살, 뼈 제거

뼈 없는 가슴살은 뼈 있는 가슴살에서 모든 뼈와 연골을 제거하여 생산한다. 뼈 제거한 가슴살은 MBG 313A, CANADA 313A 및 벨기에 BKA 27과 유사하다.

양지, 뼈 제거

뼈 제거한 양지는 뼈 제거한 가슴살에서 유래하며 일반적으로 눈에 보이는 지방은 정선된다. 양지, 뼈 제거는 MBG 313B와 유사하다.

앞다리 사태

앞다리 사태는 송아지 지육의 앞다리 부분이며 전사분체에서 생산된다. 앞다리 사태는 MBG 312, CANADA 312 및 벨기에 BKA 37과 유사하다.

胸肉

胸肉はチャック、ラック、及びフォア・シャンクの分離後、フォア・クォーターから得られます。胸肉はプレートとプリスキットの部位から成り、胸骨と肋骨を含む場合があります。このカットはMBG313、カナダ313、及びベルギー-BKV26に類似しています。

胸肉、骨なし

骨なし胸肉は骨付胸肉より骨と軟骨を全て取り除いて得られます。このカットはMBG313A、カナダ313A、及びベルギー-BKV27に類似しています。

プリスキット・ポイント、骨なし

骨なしプリスキット・ポイントは骨なし胸肉から作られ、目にみえる脂肪は全てトリムされます。このカットはMBG313Bに類似しています。

フォア・シャンク

フォア・シャンクは前肢部でフォア・クォーターから得られます。このカットはMBG312、カナダ312、及びベルギー-BKA37に類似しています。

Pecho

El pecho se obtiene del cuarto delantero después de remover la espaldilla, el costillar y el brazuelo o chambarete. Consiste de la paletilla y partes del pecho de la canal, incluyendo hueso del esternón y costillas. *El pecho es similar a MBG 313, Canadá 313 y Bélgica BKV 26.*

Pecho, sin hueso

El pecho sin hueso se obtiene del pecho con hueso después de quitar todos los huesos y cartílagos. *El pecho, sin hueso es similar a MBG 313A, Canadá 313A y Bélgica BKV 27.*

Puntas de pecho, sin hueso

Las puntas de pecho se obtienen del pecho sin hueso y por lo general se les recorta toda la grasa visible. *Los puntos de pecho, sin hueso son similares a MBG 313B.*

Brazuelo o Chamorro

El brazuelo o chamorro es la parte frontal de la pierna de la canal de ternera y se obtiene del cuarto delantero. *El brazuelo o chamorro es similar a MBG 312, Canadá 312 y Bélgica BKA 37.*

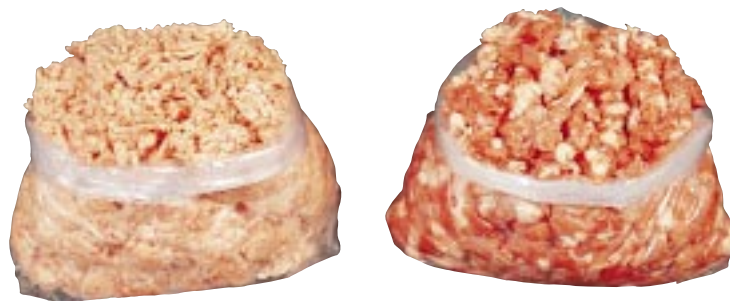
Flank Steak



Stew Meat



Ground Veal



Flank Steak

The flank steak is generated from the hindquarter of the carcass and is a thin flat muscle without surface fat. *Flank Steak is similar to MBG 351A and Canada 351A.*

Stew Meat

Stew meat may be generated from any portion of the carcass and will be free of heavy connective tissue, bones and associated cartilage. Stew meat is generally uniform in size and will not contain ground product. Percentage lean may be specified by the purchaser. *Stew Meat is similar to MBG 395 and Canada 395.*

Ground Veal

Ground veal may be generated from any part of the carcass and will consist of ground lean and fat. The meat will not contain bones, cartilage, heavy connective tissue or exposed glands prior to grinding. The percentage lean and texture of the grind may be discussed with the supplier. *Ground Veal is similar to MBG 396 and Canada 396.*

腹脅肉排

腹脅肉排是從後四分之一小牛屠體中得來，為無表面脂肪的扁平肌肉。
小牛腹脅肉排與MBG 351A和Canada 351A相似。

燜肉小牛肉塊

燜肉小牛肉塊可由屠體任何部位的肉製成，它無厚結締組織、骨頭和相關軟骨。
燜肉小牛肉塊通常大小一致，但不包括絞肉產品。買主可指定瘦肉的比百率。
燜肉小牛肉塊與MBG 395和Canada 395相似。

小牛絞肉

小牛絞肉可由屠體的任何部位肉製成，將包括肥絞肉和瘦絞肉。這種肉在絞之前都不會含有骨、軟骨、厚結締組織或外露腺體。買主可與供應商洽談有關瘦肉的百分率及對絞肉質地的要求。
小牛絞肉與MBG 396和Canada 396相似。

플랭크 스테이크

플랭크 스테이크는 지육의 후사분체에서 유래되는 표면 지방이 없는 얇고 평평한 근육이다.
플랭크 스테이크는 MBG 351A 및 CANADA 351A와 유사하다.

스튜용 고기

스튜용 고기는 지육의 어느 부분에서든 생산될 수 있으며 큰 결합 조직, 뼈 및 연골은 제거된다. 스�튜용 고기는 일반적으로 크기가 일정하며 세절 제품을 포함하지 않는다. 살코기 비율은 구매자에 의해 지정될 수 있다.
스튜용 고기는 MBG 395 나 CANADA 395와 유사하다.

세절 송아지고기

세절 송아지고기는 지육의 어느 부분에서든 생산되며 세절된 살코기와 지방으로 구성되어 있다. 세절하기 전 뼈, 연골, 큰 결합 조직 및 보이는 임파선은 고기에서 제거된다. 살코기의 비율과 세절의 정도는 공급자와 상의되어야 한다.
세절 송아지고기는 MBG 396 과 CANADA 396과 유사하다.

フランク・ステーキ

フランク・ステーキはハインド・クォーターから得られます。表面脂肪がなく、形状は平らです。このカットはMBG351A、及びカナダ351Aに類似しています。

シチュー用肉

シチュー用肉は枝肉のどの部分からも作られます。結合組織、骨、及び軟骨は一切なく、大きさは均一で、挽肉は含まれません。赤身の割合は指定可能です。このカットはMBG395、及びカナダ395に類似しています。

仔牛肉の挽肉

挽肉は枝肉のどの部分からも作られ、赤身と脂肪から成っています。肉は挽く前に骨、軟骨、結合組織、腺などが取り除かれます。赤身の割合と挽き具合はサプライヤーと交渉が可能です。このカットはMBG396、及びカナダ396に類似しています。

Falda

La falda se obtiene del cuarto trasero de la canal y consiste de un músculo delgado plano sin grasa en la superficie. *El filete de falda es similar a MBG 351A y Canadá 351A.*

Carne para estofado o guisados

La carne para estofado o guisado se puede obtener de cualquier parte de la canal y no contiene tejido conectivo, huesos ni cartílagos. Este tipo de carne por lo general es uniforme en tamaño y no contiene producto molido. El comprador puede especificar el porcentaje de carne. *La carne para estofado es similar a MBG 395 y Canadá 395.*

Ternera molida

La ternera molida se puede obtener de cualquier parte de la canal y consiste de carne y grasa molidas. La carne no contiene huesos, cartílago, tejido conectivo o glándulas expuestas antes de molerla. El porcentaje de carne y textura del molido pueden discutirse con el proveedor. *La ternera molida es similar a MBG 396 y Canadá 396.*

Portion Control

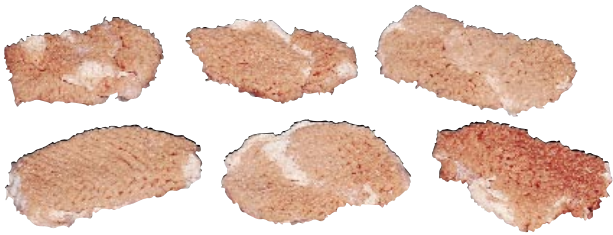
零售 分切

부분육

ポーション・コントロール

Control de Porciones

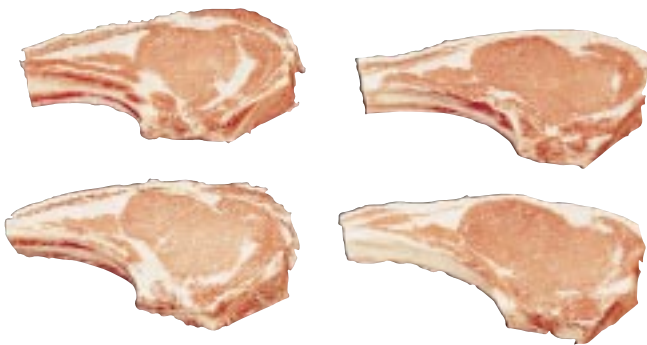
Cube Steak



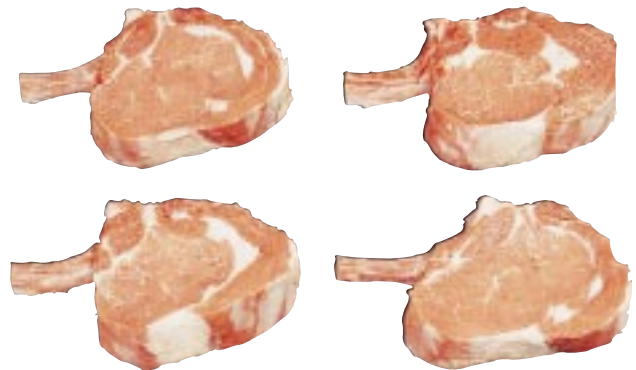
Cube Steak, Deluxe



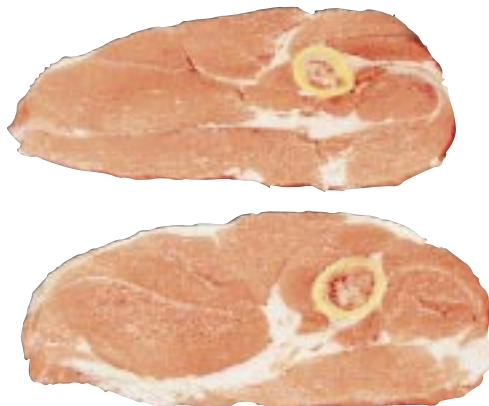
Rib Chops



Rib Chops, French Style



Arm Chops



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Cube Steak

Cube steak may be produced from any portion of the carcass except the shank. Cube steaks are produced by mechanically tenderizing boneless meat pieces. Irregular pieces may be joined together during the tenderizing process. Cube steaks will be free of all bones, connective tissue, cartilage and glands. *Cube Steak is similar to MBG 1300.*

Cube Steak, Deluxe

Deluxe cube steak is similar to cube steak except that it will only be produced from leg, loin, rib or square-cut chuck portions of the carcass. *Cube Steak, Deluxe is similar to MBG 1301.*

Rib Chops

Rib chops are produced from the rack in the forequarter of the carcass and may have the rib bone present. The fat trim and the chop thickness may be discussed with the supplier. *Rib Chops are similar to MBG 1306.*

Rib Chops, French Style

French style rib chops are similar to rack chops with all tissue surrounding the rib bone removed to a point even with the ribeye muscle. *Rib Chops, French Style are similar to MBG 1306A.*

Arm Chops

Arm chops are produced from the square cut chuck in the forequarter of the carcass. Arm chops contain a cross-section of the chuck arm bone. Arm chop thickness may be discussed with the supplier. *Arm Chops are similar to MBG 1309.*

軋切仔牛肉排

軋切仔牛肉排可由除了腱腿肉以外的屠體任何部份製成。軋切仔牛肉排是由機械嫩化去骨肉塊製成。在嫩化過程中不規則塊可結合在一起。軋切仔牛肉排將不含骨頭、結締組織、軟骨和腺體。
軋切仔牛肉排與MBG 1300相似。

上等軋切仔牛肉排

上等軋切仔牛肉排與軋切仔牛肉排相似，只是上等軋切仔牛肉排僅從屠體的後腿、腰脊、肋脊肉或方切肩胛肉部份製成。
上等軋切仔牛肉排與MBG 1301相似。

肋脊肉排

肋脊肉排是從前四分之一小牛屠體的腰脊肉中切得，可能帶肋骨。有關脂肪修整和肉排厚度可與供應商商討。
小牛肋脊肉排與MBG 1306相似。

肋脊肉排，法國式

法式肋脊肉排與腰脊肉排相似。肋骨周圍的所有組織均被切除至與牛肋脊肉一致。
小牛肋脊肉排，法國式與MBG 1306A相似。

上臂肉排

上臂肉排是從前四分之一小牛屠體的方切肩胛肉中產生的。上臂肉排包括肩胛肉上臂骨的橫截面。上臂肉排的厚度可與供應商商洽。
小牛上臂肉排與MBG 1309相似。

큐브 스테이크

큐브 스테이크는 사태살을 제외한 지육 어느 부분에서도 생산될 수 있다. 큐브 스테이크는 기계로 연화 시킨 뼈없는 고기 조각으로부터 생산된다. 불규칙한 고기 조각들은 연화 공정 중에 함께 합쳐질 수 있다. 큐브 스테이크는 뼈, 결합 조직, 연골 및 임파선이 없다. 큐브 스테이크는 MBG 1300과 유사하다.

큐브 스테이크, 달릭스

달릭스 큐브 스테이크는 지육의 뒷다리, 등심, 갈비 또는 사각형 절단 목심 부위에서만 생산된다는 것이 큐브 스테이크와 다른점이다. 큐브 스테이크, 달릭스는 MBG 1301과 유사하다.

갈비 부분육

갈비 부분육은 지육의 전사본체에 있는 래크로부터 생산되며 갈비뼈가 포함되기도 한다. 지방 정선 정도와 부분육의 두께는 공급업자와 상의하여야 한다. 갈비 부분육은 MBG 1306과 유사하다.

갈비 부분육, 프랑스식

프랑스식 갈비 부분육은 래크 부분육과 유사하며 갈비뼈를 둘러싸고 있는 모든 조직은 갈비심과 평평하게 되도록 제거된다. 갈비 부분육, 프랑스식은 MBG 1306A와 유사하다.

팔 부분육

팔 부분육은 지육 전사본체의 사각형 절단 목심에서 유래되며 가로 절단된 목심 갈비뼈가 포함된다. 팔 부분육의 두께는 공급자와 상의할 수 있다. 팔 부분육은 MBG 1309와 유사하다.

角切リステーキ

角切リステーキはシャंकを除いて全ての部分から、機械により柔らかくされた骨なしの肉より作られます。骨、軟骨、結合組織は取り除かれています。このカットは MBG1300に類似しています。

デラックス・キューブ・ステーキ

デラックス・キューブ・ステーキはレッグ、ロイン、リブ、及びスクエアカットの部位のみから作られるという点を除いては、角切リステーキに類似します。このカットは MBG1301に類似しています。

リブ・チョップ

リブ・チョップはフォア・クォーターのラックから作られ、肋骨が含まれている場合があります。脂肪のトリム、チョップの厚さに関しては、サプライヤーと交渉が可能です。このカットは MBG1306 に類似しています。

フレンチ・スタイル・リブ・チョップ

フレンチ・スタイル・リブ・チョップはラック・チョップに類似し、肋骨周辺の余分なものは、リブアイの芯に至るまで除去されます。このカットは MBG1306A に類似しています。

アーム・チョップス

アーム・チョップスはスクエア・カットより得られ、腕骨が含まれます。アーム・チョップスの厚さに関しては、サプライヤーと交渉可能です。このカットは MBG1309 に類似しています。

Bistecs pre-ablandados

Los bistecs pre-ablandados se pueden obtener de cualquier parte de la canal, excepto del brazuelo o chamorro. Los filetes en cubo se producen mecánicamente ablandando pedazos de carne deshuesada. Las piezas irregulares pueden unirse durante este proceso de ablandamiento. Los filetes en cubo no contienen huesos, tejido conectivo, cartilago o glándulas. *El filete en cubos es similar a MBG 1300.*

Bistec Pre-ablandado, De Lujo

El bistec pre-ablandado de lujo es similar al filete pre-ablandado excepto que solo se produce de partes de la pierna, lomo, costilla o espaldilla. *El filete en cubos, de lujo, es similar a MBG 1301.*

Chuletas de Costilla

Las chuletas de costilla se producen del costillar en el cuarto delantero de la canal y puede o no haber hueso de la costilla presente. El recorte de la grasa y el grosor de la chuleta puede negociarse con el proveedor. *Las chuletas de costilla son similar a MBG 1306.*

Chuletas de Costilla, estilo Francés

Las chuletas de costilla estilo francés son similares a las chuletas de costillar excepto que se le rebaja el tejido que rodea al hueso de la costilla hasta igualarlo con el músculo del ojo de la costilla "ribeye". *Las chuletas de costilla estilo francés son similar a MBG 1306A.*

Ruedas de Chambarete

Las ruedas de chambarete se producen de la espaldilla con corte con sierra en el cuarto delantero de la canal. Estas chuletas contienen una sección transversal del hueso del brazo de la espaldilla. El grosor de las chuletas se puede discutir con el proveedor. *Las chuletas de brazo son similares a MBG 1309.*

Blade Chops



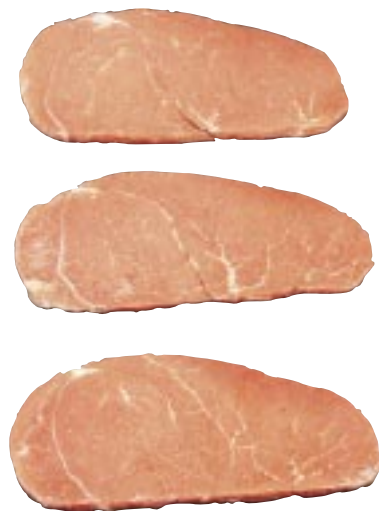
Loin Chops



Random Leg Slices



Cutlets, Leg Slices



Blade Chops

Blade chops are generated from the square cut chuck in the forequarter of the carcass and contain a cross-section of the chuck blade bone. Blade chop thickness may be discussed with the supplier. *Blade Chops are similar to MBG 1309A.*

Loin Chops

Loin chops are produced from the loin in the hindquarter of the carcass and may contain a portion of the tenderloin. Chop thickness, fat trim and tail length may be discussed with the supplier. *Loin Chops are similar to MBG 1332.*

Random Leg Slices

Random leg slices are generated from any subprimal of the leg except the heel. The slice thickness may be discussed with the supplier.

Cutlets, Leg Slices

Veal cutlets are produced from any muscle in the leg except the heel muscle. The muscles must be cut across the grain. The purchaser may specify portion thickness and possible tenderization with the supplier. Cutlets should be mostly uniform in shape. *Cutlets, leg slices are similar to MBG 1336.*

肩胛肉排

肩胛肉排是從前四分之一屠體的方切肩胛肉中產生的，包括肩胛肉肩胛骨的橫截面。肩胛肉排的厚度可與供應商商洽。
小牛肩胛肉排與MBG 1309A相似。

腰脊肉排，大排

腰脊肉排，大排是從後四分之一小牛屠體的腰脊部中產生，可能包括一部分裡脊肉。有關腰脊肉排厚度、脂肪修整和尾長的要求可與供應商商洽。
小牛腰脊肉排，大排與MBG 1332相似。

後腿肉片

後腿肉塊是從除了後腿腱心以外後腿的任何次分切部份中產生。有關肉片的厚度可與供應商商洽。

仔牛切片後腿肉

仔牛切片後腿肉是從除了後腿腱心以外的任何後腿肉中切得。該肌肉可從任何角度切。買主可與供應商洽談有關特定肉片的厚度和嫩化度的要求。仔牛切片後腿肉的形狀大多一致。
小牛切片後腿肉與MBG 1336相似。

블레이드 부분육

블레이드 부분육은 지육 전·분체에 사각형 절단 목심에서 유래되며 가로 절단된 목심 어깨뼈 포함한다. 블레이드 부분육의 두께는 공급자와 협의할 수 있다. 블레이드 부분육은 MBG 1309A와 유사하다.

등심 부분육

등심 부분육은 지육 후·분체에 있는 등심에서 생산되며 안심이 일부 포함되어 있다. 부분육의 두께, 지방 정선 정도, 꼬리 길이는 공급업체와 협의할 수 있다. 등심 부분육은 MBG 1332와 유사하다.

랜덤 뒷다리 슬라이스

랜덤 뒷다리 슬라이스는 힐미트를 제외한 SUBPRIMAL 뒷다리의 모든 근육에서부터 생산이 가능하다. 고기는 근육의 결을 가로질러 절단한다. 구매자는 부분육의 두께와 고기의 연도에 대하여 공급자와 상의 결정하여야 한다. 커트릿은 대부분 모양이 균일하여야 한다.

커트릿, 뒷다리 슬라이스

송아지고기 커트릿은 힐미트를 제외한 뒷다리의 모든 근육에서 생산이 가능하다. 고기는 근육의 결을 가로질러 절단한다. 구매자는 부분육의 두께와 고기의 연도에 대하여 공급자와 상의 결정하여야 한다. 커트릿은 대부분 모양이 균일하여야 한다. 커트릿, 뒷다리 슬라이스는 MBG 1336과 유사하다.

ブレード・チョップス

ブレード・チョップスはスクエア・カットより得られ、肩甲骨が含まれます。ブレード・チョップスの厚さに関しては、サプライヤーと交渉可能です。このカットはMBG1309Aに類似しています。

ロイン・チョップス

ロイン・チョップスはロインより得られ、テンドーロインが含まれることがあります。チョップスの厚さ、脂肪のトリム、及び尾の長さに関しては、サプライヤーと交渉可能です。このカットはMBG1332に類似しています。

ランダム・レッグ・スライス

ランダム・レッグ・スライスは、かかとを除いたサブプライマル・レッグより得られません。スライスの厚さに関しては、サプライヤーと交渉可能です。

レッグ・カツレツ

レッグ・カツレツは、かかとを除いたすね肉より、筋肉面を横切るように切断されます。カツレツの形状は全てほぼ同じで、厚さや柔軟性に関しては、サプライヤーと交渉可能です。

Chuletas de Paletilla o

Las chuletas de paletilla se obtienen de la espaldilla con corte de sierra en el cuarto delantero de la canal y contiene un corte transversal del hueso de paletilla o escápula de la espaldilla. El grosor de la chuleta de paletilla se puede discutir con el proveedor. *Las chuletas de paletilla son similares a MBG 1309A.*

Chuletas de Lomo

Las chuletas de lomo se obtienen del lomo del cuarto trasero de la canal y pueden contener una porción de filete o solomillo. El grosor de la chuleta, recorte de grasa y longitud de la cola pueden discutirse con el proveedor. *Las chuletas de lomo son similares a MBG 1332.*

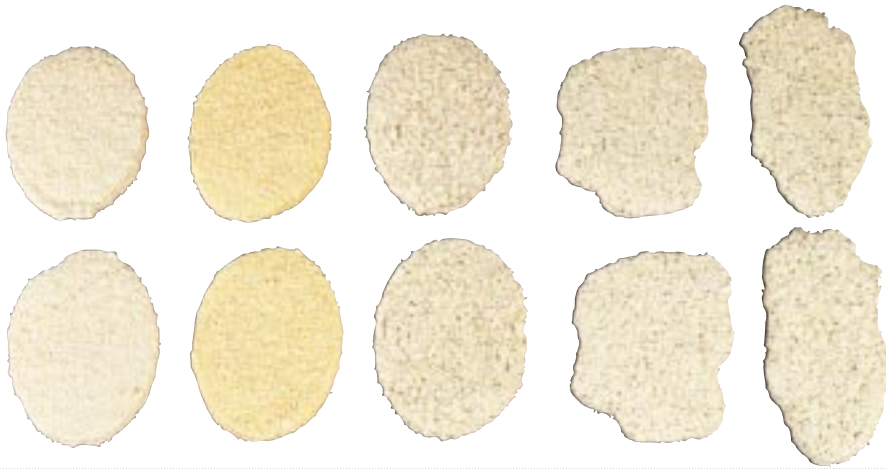
Rebanadas de Pierna, varios tamaños

Las rebanadas de pierna de varios tamaños se generan de cualquier parte principal de la pierna, excepto el talón. El grosor de la rebanada puede negociarse con el proveedor.

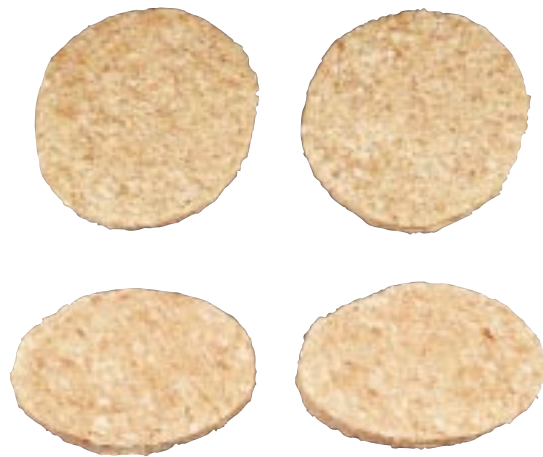
Escalopos, rebanadas de pierna

Las Escalopos de ternera se producen de cualquier músculo de la pierna, excepto el músculo del talón. El corte de los músculos debe ser transversal a la fibra. El comprador puede especificar al proveedor el grosor de la porción y posible ablandamiento. La forma de los recortes debe ser uniformes en su mayoría. *Los recortes, rebanadas de pierna son similares a MBG 1336.*

Breaded Veal Patties



Ground Veal Patties



Osso Buco



Ground Veal Patties

Ground veal patties are prepared from ground veal and can be generated from any portion of the carcass. Ground veal patties are formed into uniform shapes that may be specified by the purchaser. Lean percentage may be discussed with the supplier.

Ground Veal Patties are similar to MBG 1396.

Breaded Veal Patties

Breaded veal patties are produced from ground veal patties. The size, shape and type of breading may be specified by the purchaser.

Osso Buco

Osso buco is generated from the hind-shank and the fore-shank by cutting across the bone. Purchasers may discuss the size and thickness of osso buco.

Osso Buco is similar to MBG 1337 and 1312.

小牛肉絞肉餅

小牛肉絞肉餅由小牛肉絞肉製成，可由屠體任何部位的肉製成。小牛肉絞肉餅可按買主的特殊要求製成規則形狀。有關絞肉中瘦肉百分率可與供應商洽。

小牛肉絞肉餅與MBG 1396相似。

裹粉小牛肉絞肉餅

裹粉小牛肉絞肉餅是從小牛肉絞肉餅製成的。有關尺寸、形狀以及裹粉種類可向供應商指定。

橫切腱肉片

橫切腱肉片是將後小腿和前小腿自骨頭橫切開而產生的。有關橫切腱肉片的尺寸和厚度，買主可與供應商洽。

小牛橫切腱肉片與MBG1377和1312相似。

세절 송아지고기 패티

세절 송아지고기 패티는 세절 송아지고기로 만들어지며 지육 어느 부분에서도 생산될 수 있다. 세절 송아지고기 패티는 구매자가 지정하는 동일한 형태로 생산된다. 살코기의 비율은 공급자와 협의할 수 있다.

세절 송아지고기 패티는 MBG 1396과 유사하다.

빵가루 입힌 송아지고기 패티

빵가루 입힌 송아지고기 패티는 세절 송아지고기 패티로 만든다. 크기, 형태 및 빵가루의 종류는 구매자에 의해 지정될 수 있다.

오소 부코

오소부코는 뒷다리사태나 앞다리사태를 뼈를 가로지르게 절단하여 생산한다. 구매자는 Osso Buco의 크기와 두께에 대해 공급업체와 협의할 수 있다. *Osso Buco는 MBG 1337 및 1312와 유사하다.*

仔牛肉の挽肉パティ

パティは挽肉より、絞肉のどの部分からも作られます。形状については購入者が指定でき、赤身の割合に関してもサフライヤーと交渉可能です。このカットはMBG1396に類似しています。

パン粉付仔牛肉パティ

パン粉付仔牛肉パティは挽肉パティより作られ、大きさ、形状、パン粉の種類が指定可能です。

オーソ・ブッコ

オーソ・ブッコはハインド・シャンク、又はフォア・シャンクから骨を切断して作られます。大きさや厚さに関しては指定が可能です。このカットはMBG1337、及び1312に類似しています。

Hamburguesas de Ternera

Las hamburguesas de ternera se preparan de ternera molida y se pueden obtener de cualquier parte de la canal. Las hamburguesas se forman en figuras uniformes que podrá especificar el comprador. El porcentaje de carne se puede discutir con el proveedor.

Las hamburguesas de ternera son similar a MBG 1396.

Hamburguesas de Ternera Empanizadas

Se producen de las hamburguesas de ternera. El tamaño, forma y tipo de empanizado puede especificarlo el comprador.

Osobuco

El ossobuco se genera del Brazuelo en la parte frontal o del Chambarete parte trasera de la Ternera haciendo un corte transversal al hueso pelándolo estilo Francés. Los compradores pueden discutir el tamaño y grosor del osobuco. *El osobuco es similar a MBG 1337 y 1312.*