

# Zerlegeplan Schwein

Name Lieferant:

wann geschlachtet:

Name, Rechnungsanschrift & Telefon: Name des Abholers:

Ganzes Schwein: oder 1/2:

wann zerlegen:

Bitte ankreuzen oder zuschreiben was Sie wie wünschen.

Leber geschnitten: Herz: Nieren: Kopf: Ohr: Pfoten:

Schwanz: Knochen: Flomen: Zunge:

Nacken: Braten: Scheiben: ohne Knochen:

Dicke Rippe: Stücke: Scheiben:

Schulter: Braten: Scheiben: Verarbeitung:

Bauchfleisch: Stücke: Scheiben:

Kotelett: Braten: Scheiben: ohne Knochen:

Filet: extra Ganz: im Kotelett belassen:

Schinken: Schnitzel: Braten wieviel:

Eisbein: frisch: gepökelt: geteilt:

Pökeln & Räuchern: Kasseler Bauch: Kasseler Backe:

Kasseler Nacken: Kasseler Kotelett: Burgunder Braten:

Kasseler Dicke Rippe: Eisbein (Haxe):

Salzen & Räuchern: Backe: D.W. Speck: Fetten Speck:

Schinken ganz: Schinkenblock: Schinkenspeck:

Abschnitte (Zuschnitte) zu Hack? oder zu Wurstherstellung:

Welche Wurst soll es geben?