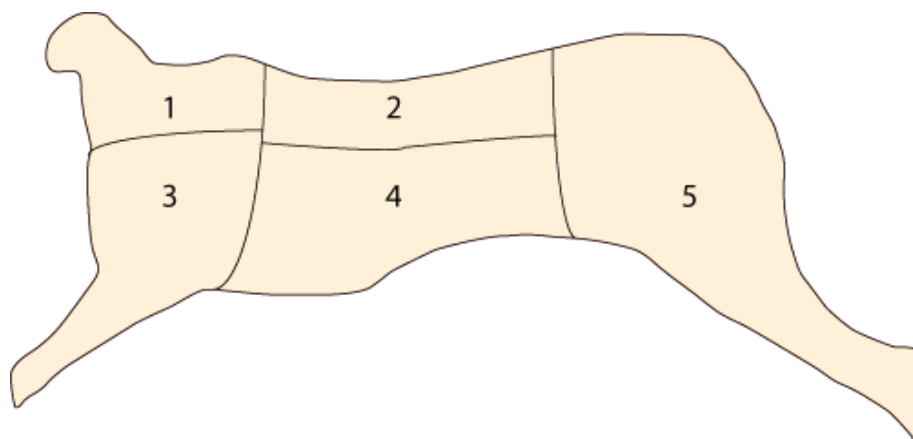




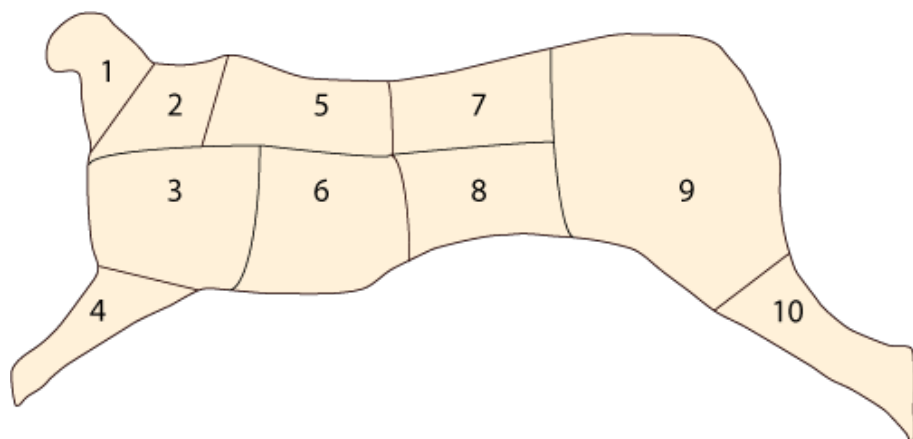
Våra lammstyckningsalternativ

Grovstyckat



1. Hals och främre rygg
2. Rygg och sadel
3. Bog och lägg
4. Revben och tunnbringa
5. Hel stek

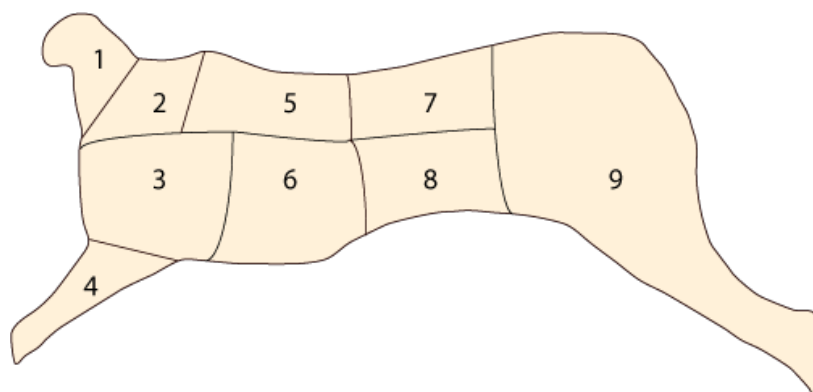
Finstyckat



1. Hals
2. Rygg
3. Bog
4. Lägg
5. Stekskivor
6. Revben
7. Kotletter
8. Tunnbringa
9. Stek
10. Lägg

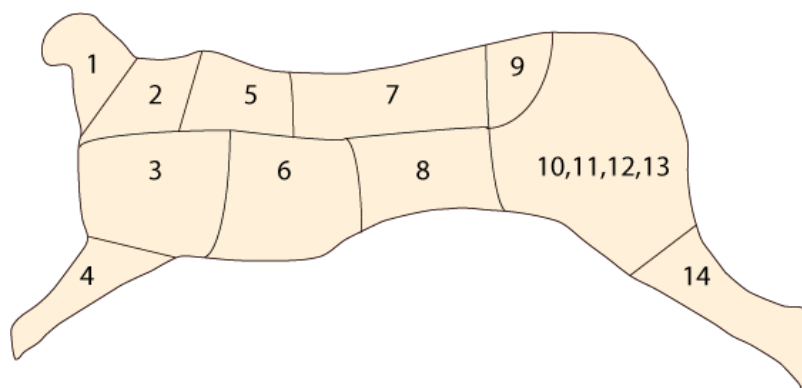


Grillstycket



1. Hals
2. Rygg
3. Bog
4. Lagg
5. Stekskivor
6. Revben
7. Kotletter
8. Tunnbringa
9. Skivad stek

Gourmetstycket



1. Hals
2. Rygg
3. Bog
4. Lagg
5. Utskuren entrecôte
6. Revben
7. Kotletter
8. Tunnbringa
9. Fransyska
10. Ytterlår
11. Innanlår
12. Rostbiff
13. Kappa
14. Lagg