



Bilaga till pressmeddelande, Stockholm, 19 april 2012
Nyheter på Svenskt köttets styckningsschema

Nöt

FLANKSTEK: En platt och rund detalj som sitter vid djurets ljumske. Den har en lång och grov fiberstruktur med tydlig köttsmak. En detalj som tidigare maldes till färs, men som på senare tid allt oftare säljs hel, delad eller marinerad. Flanksteken är jämntjock och passar därför utmärkt att grilla. Den engelska benämningen är flank steak.

FJÄDERBLADSBOG: En avlång och smal detalj som sitter på djurets skulderblad. Rätt styckad är den senfri med framdelsköttets goda smaker och en mörhet om kan liknas vid filé och biff. Säljs även under namnet ”luffarbiff”. Den engelska benämningen är Flat Iron Steak.

NJURTAPP: En hjärtformad detalj som sitter vid djurets mellangärde och har till uppgift att bland annat hålla upp inälvspaketet. Till skillnad från de flesta andra detaljer finns det bara en njurtapp på djuret. Den kraftiga köttsmaken påminner lite om vilt eller inälvsmat som lever och njure.

HÖGREVSKÄRNA: En marmorerad detalj som sitter på djurets framdel. Den är en del av högreven och förlängningen av entrecoten som går i högreven. Ett smakrikt och mörkt kött som passar att skivas, stekas, grillas eller helstekas. Andra benämningar är högrevshjärta eller grillstek av högrev.

Lamm

STEK: En del som utgör djurets bakparti. Den består av olika detaljer som med fördel kan styckas ut och tillagas var för sig som till exempel innanlår, rostbiff, fransyska och ytterlår. Rostbiffen passar utmärkt som en portionsstek. Innanlåret som är fritt från senor är mörkt och fint och kan skivas som biffar.

Gris

PINGVINKLUBBA: En del av lägget på djurets bakparti. Detaljen är svålfri och består av läggkött med ett litet ben att hålla i. En utmärkt detalj att förkoka eller tillaga i ugn för att sedan lägga på grillen.

INNANLÅR: En del av skinkan på djurets bakparti. Innanlårets mörhet och form gör den till en mångsidig detalj. Som stek fylld och bunden eller tunt skivad som ett alternativ till kalvinnanlår och wienerschnitzel.