

UITSNIJLIJST LAM

Naam _____
Adres _____
Postcode _____
Plaats _____
Telefoon _____
E-mail _____

PENNINGS VEE EN VLEES B.V.

Ringweg 8
7081 HR Gendringen
0315-681380
info@penningsnederland.nl
www.penningsnederland.nl

Hieronder kunt u aangeven hoe wij uw lamsvlees dienen te verwerken. Graag aanvinken wat u wenst, in principe kunnen al deze producten gemaakt worden, vooropgesteld dat de kwaliteit voldoet.

LAMSBOUT

- Bout met been (heel)
- Bout schijven
- Bout zonder been (heel)
- Bout lapjes
- Braadstuk
- Rollade
- Poulet
- Gehakt
- Schenkel
- Schenkel zonder been (stoofvlees)
- Shoarma ongekruid
- Shoarma gekruid
- Lamsburgers

LAMSSCHOUDER

- Schouder met been (heel)
- Schouder schijven
- Schouder zonder been (heel)
- Schouder lapjes
- Rollade
- Poulet
- Gehakt
- Lamsburgers
- Schenkel
- Schenkel zonder been (stoofvlees)

LAMSNEK

- Nek aan stuk
- Nek schijven
- Gehakt

LAMSBORST

- Ribbetjes
- Spareribs
- Stoofvlees
- Poulet
- Gehakt

LAMSRUG

- Kotelet
- Zadel
- Racks

ANDERS

- Tong
- Lever
- Niertjes
- Hart

OPMERKINGEN

BESTELLING

- Zelf inpakken
- Invriezen
- Factuur per mail

Datum ophalen / inpakken:

Tijd ophalen / inpakken:

Het is mogelijk om producten zoutarm / glutenvrij te laten maken, de producten marineren en/of verpakken.

Zelf inpakken altijd op afspraak. Kosten: slachtkosten + uren + kruiden/hulpstoffen.

