

Kilde: Slagteriernes Forskningsinstitut

Udskæring	Stegesvind
Panerede skinkeschnitzler	Ca. 5%
Panerede nakkekoteletter	Ca. 10%
Panerede svinekoteletter	Ca. 10%
Paneret flæsk	Ca. 10%
Hakket svinekød 6% til frikadeller	Ca. 11%
Hakket svinekød 10% til frikadeller	Ca. 12%
Lever i skiver	Ca. 15%
Hakket svinekød 18% til frikadeller	Ca. 16%
Svinekoteletter	Ca. 20%
Filet Royal	Ca. 20%
Medaljoner af svinefilet	Ca. 20%
Sauté skiver af svinefilet	Ca. 20%
Skinkeschnitzler	Ca. 20%
Mørbrad Royal	Ca. 20%
Fadkoteletter	Ca. 25%
Vikingsteaks	Ca. 25%
Skinkesteg	Ca. 25%
Skinkemignon	Ca. 25%
Svinemørbrad	Ca. 25%
Svinekam	Ca. 30%
Skinkeculotte	Ca. 30%
Tunge	Ca. 30%
Nakkekam	Ca. 35%
Nakkefilet	Ca. 35%
Nakkekoteletter	Ca. 35%
Bovblad eller bov	Ca. 35%
Bovsteaks	Ca. 35%
Mørbradklods	Ca. 35%
Ribbensteg	Ca. 35%
Helt revelsben	Ca. 35%
Rullesteg af bov og slag	Ca. 35%
Hel svinelever	Ca. 35%
Svinehjerte	Ca. 35%
Kæbeklump	Ca. 40%
Nyrer	Ca. 40%
Svinebryst i skiver (Kogestykke)	Ca. 65%
Svinebryst i skiver (stegestykke)	Ca. 70%
Bacon i skiver	Ca. 70%
Svinekam uden svær	Ca. 20-25%
Wok strimler af afpudset inderlår	Ca. 20-25%
Tern af skinke, bovklump eller nakkefilet	Ca. 35-40%
Tykk strimler af skinke, bovklump eller nakkefilet	Ca. 35-40%
Revelsben i skiver og ribsteaks	Ca. 40-50%

SLAGTERFIRMAET

*Gert Nielsen* a|s  
- VI GØR OS UMAGE

Kilde: Råt og tilberedt kød - fedt, protein og svind  
Fødevarerstyrelsen

Udskæring	Stegesvin
Okseculotte	Ca. 9%
Oksetyndstegsfilet	Ca. 10%
Okseinderlår til roastbeef	Ca. 15%
Oksetykstegsfilet	Ca. 20%
Hakket oksekød 15 % fedt	Ca. 24%
Hakket oksekød 10 % fedt	Ca. 25%
Hakket oksekød 5 % fedt	Ca. 32%
Oksebovklump	Ca. 36%
Oksetykkam	Ca. 39%