

SCARTO LAVORAZIONE CARNE

Scritto da Damiano Savin

CARNE

PRODOTTO O PREPARAZIONE	PESO NETTO	PESO LORDO	% DI SCARTO
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO	90	150,94	47,00
CARRE' AGNELLO CN OSSO	220	492,46	54,40
CARRE' AGNELLO CN OSSO	160	350,99	54,40
CARRE' AGNELLO SENZA OSSO	120	397,35	69,80
CARRE' AGNELLO SENZA OSSO	160	529,80	69,80
COSTOLETTA VITELLO D'ACARRE' S/V	210	284,55	26,20
COSTOLETTA MILANESE	260	352,30	26,20
ORECCHIO D'ELEFANTE			
ENTRECOTE	190	237,50	20,00
SCALOPPA FOIS GRAS FRESCO	90	91,84	2,00
FEGATO VITELLO	170	194,87	8,00
FILETTO CERVO	150	234,38	36,00
FILETTO CERVO	120	197,50	36,00
FILETTO CINGHIALE	160	250,00	36,00
FILETTO CINGHIALE S/V	120	155,84	23,00
FILETTO MAIALE	170	267,30	36,40
FILETTO DI MANZO ARGENTINA S/V	150	193,82	19,40
FILETTO DI MANZO ARGENTINA S/V	170	208,33	19,40
FILETTO MANZO NAZIONALE	150	283,02	47,00
FILETTO MANZO NAZIONALE	170	320,75	47,00
FILETTO DI VITELLO	120	198,68	36,40
FOIS GRAS FRESCO PER ROSSINI	60	61,22	2,00
FOIS GRAS FRESCO PER TERRINA	120	122,45	2,00
MAGRET ANATRA	190	215,91	12,00
MAGRET ANATRA	120	136,36	12,00
MANZO STUFATO	200	222,22	10,00
OSSOBUCCO VITELLO	200	210,53	5,00
PETTO DI POLLO	185	311,87	40,68
ARROSTO VITELLO PETTO	180	199,47	5,00
PROSCIUTTO DI PARMA CN OSSO	85	131,99	35,60
FILETTO VITELLO	150	235,85	36,40
FILETTO DI VITELLO	120	198,68	36,40
RUMPSTEAK	180	225,00	20,00