

Sortiment og holdbarhed 2017 - Kødsnedkeren

Navn på varen	Holdbarhed
Kalvekød som tern, bøffer, eller steg	3 dage v. 5 grader
Kalvekød hakket + medister	24 timer v. 5 grader
Svinekød som tern, bøffer, eller steg	3 dage v. 5 grader
Svinekødkød hakket + medister	24 timer v. 5 grader
Pulled pork i vacuumpose	7 dage v. 5 grader i ubrudt emballage
Porchetta i vacuumpose	7 dage v. 5 grader i ubrudt emballage
Filet Royale m/ pesto og parmasan	3 dage v. 5 grader
Borgmestermedaljon: svinemørbrad, flækket, rullet m/ flødeost	3 dage v. 5 grader
Trøffelmarineret svinekam	3 dage v. 5 grader
Oksekød som tern, bøffer, eller steg	3 dage v. 5 grader
Oksekød hakket + medister + salsiccia	24 timer v. 5 grader
Spr. oksebryst	3 dage v. 5 grader
Ørbysteg m/ panchetta	3 dage v. 5 grader
Brasato(udb skank, snørret, m/ rosmarin)	3 dage v. 5 grader
Slagtermester medaljon: okse og svinemørbrad, flækket og rullet, krydderet med sennepskorn, peber og paparika	3 dage v. 5 grader
Grillspyd m/ mørbrad, bacon, pølse	3 dage v. 5 grader
Lammekød som tern, bøffer, eller steg	3 dage v. 5 grader
Lammekød hakket + medister	24 timer
Lammeporchetta i vacuum	3 dage v. 5 grader
Spegepølser uden indpakning	3 uger v. 5 grader
Spegepølser i vacuum	3 mdr i ubrudt emballage
Ølpølser, chorizo	5 dage v. 5 grader
Grillpølser og brunchpølser i vacuum	14 dage v. 5 grader i ubrudt emballage
Røgvarer: skinke, bacon, skank	14 dage v. 5 grader i ubrudt emballage
Fjerkræ: Hele eller parterede	Se dato på pakken. 2 grader
Røget kylling	5 dage v. 5 grader
Pålægspakke , skiveskåret	3 dage v. 5 grader
Leverpostej , bagt	3 dage v. 5 grader
Rullepølse, helt stykke	7 dage v. 5 grader
Rullepølse, skiveskåret	3 dage v. 5 grader
Skinkesalat, laksesalat	3 dage v. 5 grader
Blodpølse, sylte, finker, leverpølse (julevarer)	3 dage v. 5 grader
Frikadeller	3 dage v. 5 grader
Diverse:	
Varmrøget laks (sæson)	3 dage v. 5 grader
Friske æg	21 dag v.12 grader
Rugbrød	Max 6 dage
Eriks Saucer	2-8 grader. Åbnet tilstand 15 dage
Saft, Most, Øl, Brændevin, ketchup	Se holdbarhed på flasken
Sennep, kryddersalt, saltcitron, honning	Se holdbarhed på glasset