





## Š L A P I O B R A N D I N I M O J A U T I E N A

	Produktas	Svoris, kg	Brandinimo laikas	Laikymo sąlygos (temp.)	Galiojimo laikas	Pakuotė
	<b>BRANDINTAS JAUTIENOS ANTREKOTINIS APVALAINIS</b> <i>Aged beef entrecote VAC</i>	0,8 - 2,0	<b>30 PARŲ</b>	<b>0 °C – + 2 °C</b>	<b>14 DIENŲ</b>	<b>VAKUUMAS</b>
	<b>BRANDINTA JAUTIENOS „MAŽOJI“ NUGARINĖ</b> <i>Aged beef striploin fat on VAC</i>	0,8 - 1,5				
	<b>BRANDINTA JAUTIENOS VIDURINĖ KUMPINĖ, IŠGYSLINTA</b> <i>Aged beef topside PAD VAC</i>	4 - 8				
	<b>BRANDINTA JAUTIENOS APVILAINOJI IŠORINĖ KUMPINĖ, IŠGYSLINTA</b> <i>Aged beef eye round PAD VAC</i>	1,5 - 3				
	<b>BRANDINTA JAUTIENOS ILGOJI SPRANDINĖ</b> <i>Aged beef chuck roll VAC</i>	5 - 8				

	Produktas	Svoris, kg	Brandinimo laikas	Laikymo sąlygos (temp.)	Galiojimo laikas	Pakuotė
	<b>BRANDINTA JAUTIENOS PAPILVĖS STORMENA, IŠGYSLINTA</b> <i>Aged beef flank steak PAD VAC</i>	0,3 - 0,8	<b>30 PARŲ</b>	<b>0 °C – + 2 °C</b>	<b>14 DIENŲ</b>	<b>VAKUUMAS</b>
	<b>BRANDINTAS JAUTIENOS KUMPIO RIEŠUTĖLIS, IŠGYSLINTAS</b> <i>Aged beef knuckle PAD VAC</i>	4 - 6				
	<b>BRANDINTA JAUTIENOS NUGARINĖ</b> <i>Aged beef striploin VAC</i>	4 - 6				
	<b>BRANDINTA JAUTIENOS PLOKŠČIOJI IŠORINĖ KUMPINĖ, IŠGYSLINTA</b> <i>Aged beef outside flat PAD VAC</i>	4 - 6				

## S A U S O B R A N D I N I M O J A U T I E N A

	<b>SAUSAI BRANDINTA JAUTIENOS NUGARINĖ SU KAULU, SU IŠPJOVA</b> <i>Dry-aged beef bone-in</i>	25 - 35	<b>IKI 30 D. / VIRŠ 30 D.</b>	<b>0 °C – + 2 °C</b>	<b>45 D. / 30 D.</b>	
--	---	---------	-------------------------------	----------------------	----------------------	--