

KARITSANLIHAN MYYNTIERISTÄ

Karitsanlihan myyntierä on ensisijaisesti joko kokonainen (14-16 kg) tai puolikas (7-8 kg) karitsa. Liha myydään valmiiksi paloitetuna ja vakuumiin pakatuna. Vaikka myyntierä on ensisijaisesti kokonainen tai puolikas karitsa, pienempiä ns. maistiaispaloja ja jauhelihaa kannattaa myös kysyä. Tällöin liha on aina pakastettua eikä sulanutta tuotetta saa pakastaa uudelleen. Sisäelimet (sydän, kieli, maksa, munuaiset) kuuluvat pakettiin, kun ostaa kokonaisen karitsan.

Lihan leikkaamisesta

Ostaessasi kokonaisen tai puolikkaan karitsan, se paloitellaan toiveittesi mukaan. Jos arvostat hyvien raaka-aineiden lisäksi helppoutta, fileet kannattaa ottaa erikseen (ei siis kyljyksinä), paisti kiekkoina ja jauhelihaa runsaasti. Tilateurastamon jauheliha on loistava, erittäin monikäyttöinen tuote! Otathan huomioon, että ”maisemakaritsojen” lapa ja niska ovat niin pienet ja ohutlihaiset, ettei niistä ole perheelle ruoaksi. Kokonaista karitsaa paloitellessa myös niskakiekot ovat mahdollisia. Fileet suosittelen ottamaan sellaisenaan, mutta ne voidaan leikata myös kyljyksiksi. Myös grilliluita (ribsejä) saa pyynnöstä.

Jos haluaa nimenomaan kassleria (niskaa) tai lapaa, niitä kannattaa leikata isommista karitsoista. Isomman karitsan etuselästä saa halutessaan myös talouskyljyksiä tai uunilihaa.

Lihan säilyttämisestä

Jauheliha tulee pakastaa niin pian kuin mahdollista, viimeistään seuraavana päivänä. Vaikka karitsanliha on jo ennestään mureaa, sitä kannattaa raakakypsyttää jonkin aikaa jääkaapissa ennen käyttöä tai pakastamista. Liha raakakypsytyllä pakastimessakin, mutta prosessi on hitaampi kuin jääkaapissa.

Toimitus

Lihat myydään tilausjärjestyksessä ja toimitetaan asiakkaan kanssa sovittuun noutopaikkaan. Tilaukset tehdään sähköpostitse osoitteeseen myynti@kaisankanat.fi.

Tuotteiden ajantasaiset saatavuustiedot saat tietää yrityksemme facebook -sivuilta, puhelimitse numerosta 040 717 7211 tai sähköpostitse osoitteesta myynti@kaisankanat.fi.

Susanna Kinnunen
info@kaisankanat.fi
p. 040 717 7211

