

Bruksområder

Gris

- Nakke - Brukes vanligvis til koteletter, men uten ben er den ypperlig til stek.
- Bog - Egner seg godt som lettsaltet kokekjøtt og til gryteretter. Skåret i skiver er den ypperlig til grilling, eller uten ben til stek. En del brukes også som produksjonkjøtt til for eksempel bogskinke
- Sideflesk - Mest kjent som ribbe. Blir også brukt til bacon, lettsaltet sideflesk. En del havner også på grillen i form av grillskiver/grillribbe. Buklist er den nederste, benfrie delen av sideflesket, som brukes til sylteflesk og sylte.
- Kam - Består av ytre- og indrefiletene og selges hel, med eller uten ben eller oppdelt i koteletter

Bruksområder

Gris

- Skinke - Den mest kjøttfulle delen av grisen og kan brukes på flere måter. Utmerket til stek med eller uten ben. Spekeskinke.
- Flatbiffen er magert og egner seg utmerket til raske middagsretter.
- Knoke/
Labb - Brukes fersk, saltet og røkt.
- Labb - lettsaltet og kokt blir den til syltelabber.
- Mellompart - Familieribbe.