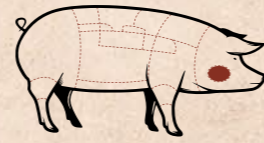
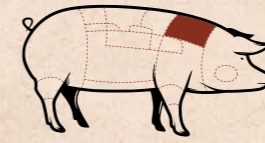


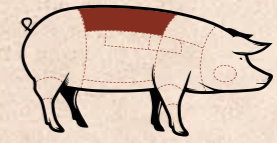
Possun parhaat palat



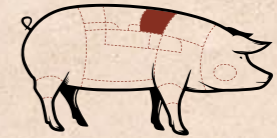
1. Poski.
Haluttuja paloja.
Pitkään haudutettuna mureaa ja maistuvaa.



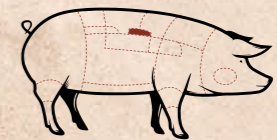
2. Niska.
Ylikypsänä parhaimmillaan, mehevää myös grillattuna.



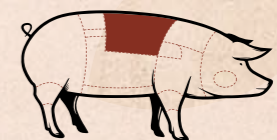
3. Ulkofilee.
Varma valinta niin mureina leikkeinä kuin kokonaisena uunifileenä.



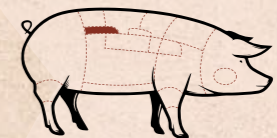
4. Pluma.
Marmoroitunutta possua, jonka voi jättää pinkiksi tai hauduttaa ylikypsäksi.



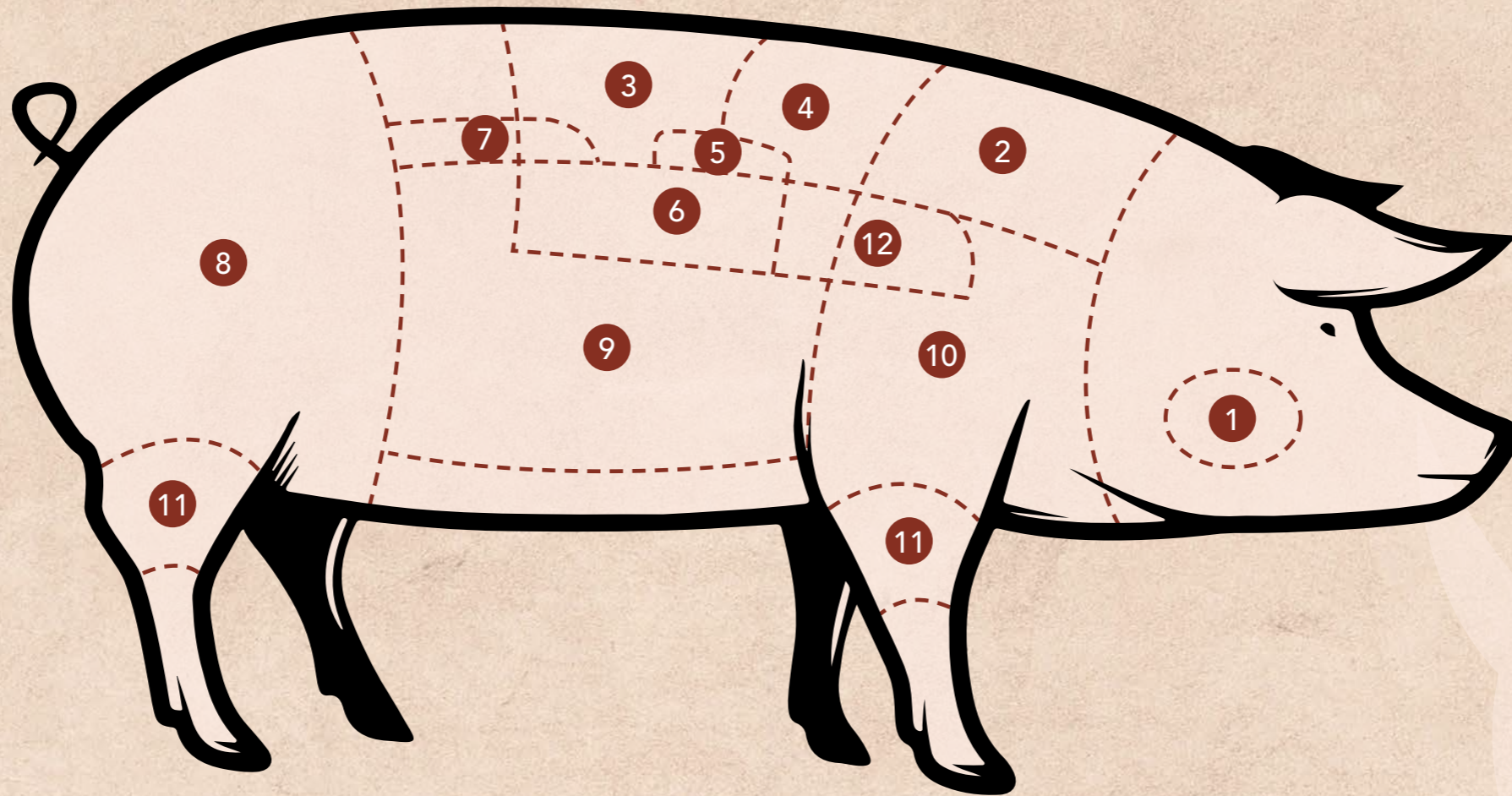
5. Filetto.
Suussa sulavaa ylikypsänä ja grillattuna.



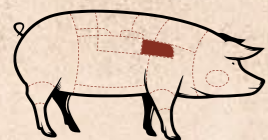
6. Kare.
Näyttävä kyljysrivi niin arkeen kuin juhlaan.



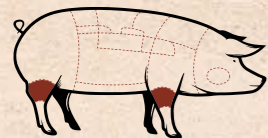
7. Sisäfilee.
Nopeasti kypsävää pihvilihaa pannulle ja grilliin.



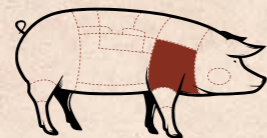
PÖNTTA
PORSANLIHALLE



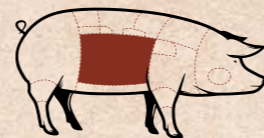
11. Potka.
Hauduta pitkään uunissa ja syö vaikka lusikalla.



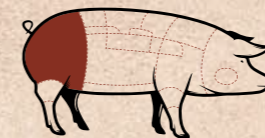
11. Potka.
Hauduta pitkään uunissa ja syö vaikka lusikalla.



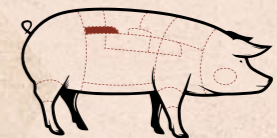
10. Lapa.
Pata- ja kastikelihaa parhaimmillaan.



9. Kylki.
Monikäyttöistä lihaa luullisena ja luuttomana.



8. Kinkku.
Kinkusta leikataan myös ulko-, sisä- ja kulmapaistit.



7. Sisäfilee.
Nopeasti kypsävää pihvilihaa pannulle ja grilliin.

