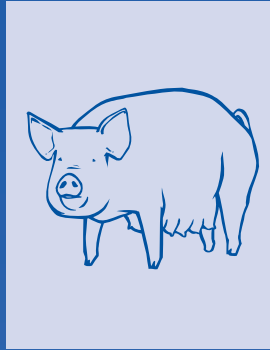


Zeugenvlees • Viande de truie
Sauenfleisch • Sow meat
Carne di scrofa • La cerda

Zeug



www.belgianmeat.com

V L A M

Belgisch zeugenvlees uit Vlaanderen

Viande de truie belge de Flandre

Belgisches Sauenfleisch aus Flandern

Belgian sow meat from Flanders

Carne di scrofa belga de Flandes

La cerda belga de Flandria



www.belgianmeat.com



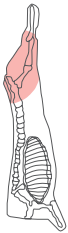
Z 201

Ham Belgische snit
Jambon coupe belge
Schinken belgischer Schnitt
Leg Belgian cut
Prosciutto taglio Belga
Jamón corto Belga





Z 202



Ham met heupstuk
Jambon avec pointe
Schinken mit Hüfte
Leg with chump
Prosciutto con scamone
Jamón con cadera de lomo



Z 203

Ham 4D ontbeend - ontzwoerd - ontvet -
zonder schenkel - met heup

Jambon 4D désossée - découenné- dégraissé -
sans jarret - avec pointe

Schinken 4D ohne Knochen - ohne Schwarte - ohne Fett -
ohne Eisbein - mit Hüfte

Leg 4D boneless - rindless - fatless - shank off - with chump

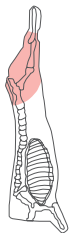
Prosciutto 4D disossato - senza cotenna - sgrassato -
senza geretto - con scamone

Jamón 4D sin corteza de tocino - deshuesado - sin grasa -
sin garrón - con cadera de lomo





Z 204



Ham 4D ontbeend - ontzwoerd - ontvet -
zonder schenkel - zonder heup

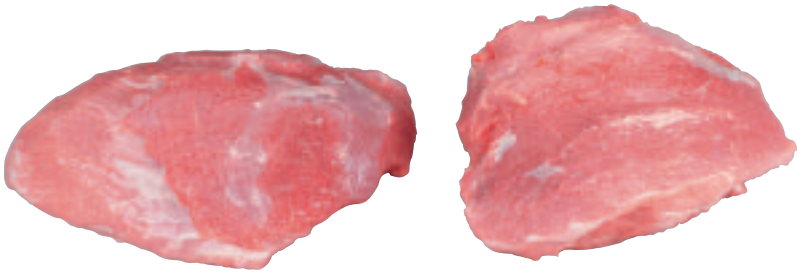
Jambon 4D désossée - decouennée - dégraisée -
sans jarret - sans pointe

Schinken 4D ohne Knochen - ohne Schwarte - ohne Fett -
ohne Eisbein - ohne Hüfte

Leg 4D boneless - rindless - fatless -
shank off - without chump

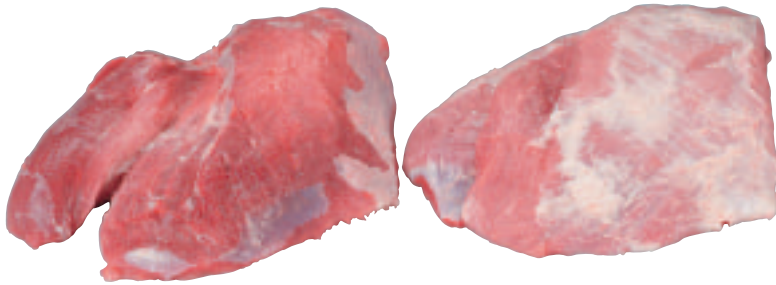
Prosciutto 4D disossato - senza cotenna - sgrassato -
senza geretto - senza scamone

Jamón 4D sin corteza de tocino - deshuesado - sin grasa -
sin garrón - sin cadera de lomo



Z 205

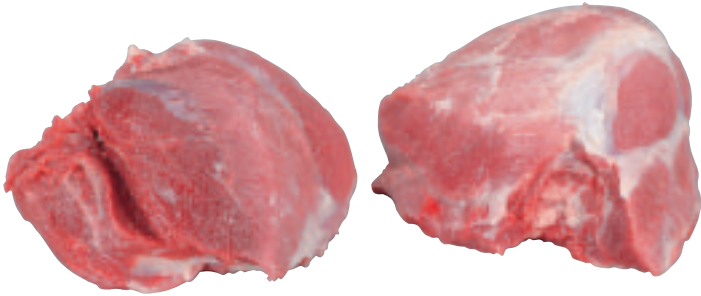
Bovenbil met deksel
Noix avec dessus, avec rond
Oberschale mit Deckel
Topside with cap
Fesa con copertina
Tapa con tapilla



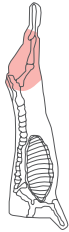
Z 206

Onderbil, niet ontvliesd
Sous-noix, avec rond
Unterschale, mit Seemerrolle
Silverside
Sottofesa, con magatello
Contra, con rodondo





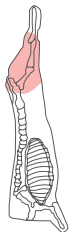
Z 207



Nootstuk niet ontvlied
Noix
Kugel nicht entflied
Thick flank
Noce
Bobilla



Z 208

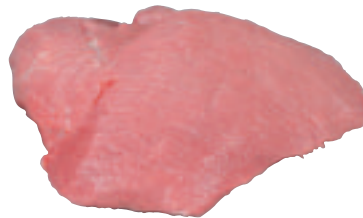


Heupstuk zonder been, ontvet
Pointe de longe désossée, dégraissée
Hüfte ohne Knochen, entfettet
Chump boneless, fatless
Scamone disossato, sgrassato
Cadera de lomo deshuesado, sin grasa



Z 209

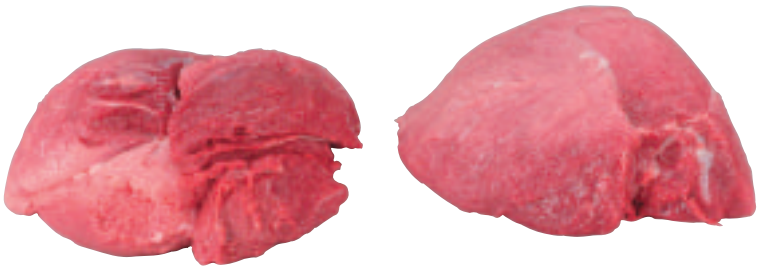
Bovenbil zonder deksel ontvlied
Noix sans dessus, pelé
Oberschale ohne Deckel, entflied
Topside without cap, without membrane
Fesa senza copertina, senza membrana
Tapa sin tapilla, pelado



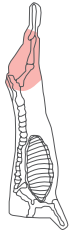
Z 210

Onderbil ontvlied
Sous-noix, avec rond, sans nerf, pelé
Unterschale, mit Seemerrolle, ohne Sehne, entflied
Silverside, without membrane
Sottofesa, con magatello, senza nervo, senza membrana
Contra, con roondo, sin nervios, pelado





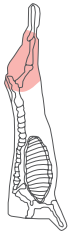
Z 211



Nootstuk ontvlied
Noix patissière, pelé
Kugel, entflied
Thick flank without membrane
Noce, senza membrana
Bobilla, pelado



Z 212



Eerste vlees ontvlied, 100 % mager
100 % viande maigre
Einselfleisch, mager 100 % (SI)
First meat, lean 100 %
100 % carne magra
100 % carne magro primero



Z 213

- Hamstücken super (93/7)
- Maigre jambon supérieur avec pointe (93/7)
- Teile vom Schinken, Hüfte, Kniekehlfleisch (93/7)
- Parts of legs, chump, silverside heel (93/7)
- Pezzi di prosciutto, scamone (93/7)
- Partes del jamón, babilla, culata (93/7)



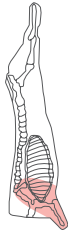
Z 214

- Schenkel ham en shoulder
- Jarret jambon et épaule
- Eisbeinfleisch
- Shank meat leg and shoulder
- Geretto prosciutto y spalla
- Morcillo jamón y espadilla





Z 301



Schouder 3D - ontbeend - ontzwoerd - ontvet - met schenkel

Epaule 3D - désossée - découennée - dégraissée - avec jarret

Schulter 3D - ohne Knochen - ohne Schwarte - entfettet - mit Eisbeinflisch

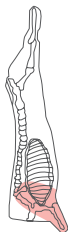
Shoulder 3D - boneless - rindless - fatless - with shank

Spalla 3D - disossata - senza cotenna - sgrassata - con geretto

Paleta 3D - sin corteza de tocino - deshuesada - sin grasa - con garrón



Z 302



Schouder 4D - ontbeend - ontzwoerd - ontvet - zonder schenkel

Epaule 4D - désossée - découennée - dégraissée - sans jarret

Schulter 4D - ohne Knochen - ohne Schwarte - entfettet - ohne Eisbeinflisch

Shoulder 4D - boneless - rindless - fatless - without shank

Spalla 4D - disossata - senza cotenna - sgrassata - senza geretto

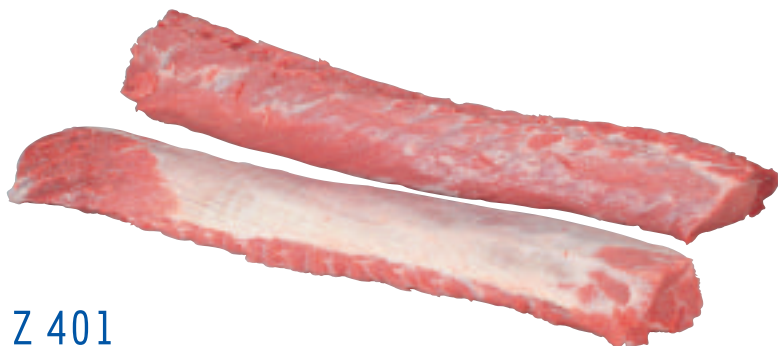
Paleta 4D - sin corteza de tocino - deshuesado - sin grasa - sin garrón



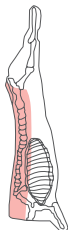
Z 303

- Schouder 5D - ontbeend - ontzwoerd - ontvet -
zonder schenkel - zonder 2 pezen
- Epaule 5D - désossée - découennée - dégraissée -
sans jarret - sans 2 tendons
- Schulter 5D - ohne Knochen - ohne Schwarte -
entfettet - ohne Hax
- Shoulder 5D - boneless - rindless -
fatless - without shank
- Spalla 5D - disossata - senza cotenna -
sgrassata - senza geretto
- Paleta 5D - sin corteza de tocino - deshuesada -
sin grasa - sin garrón

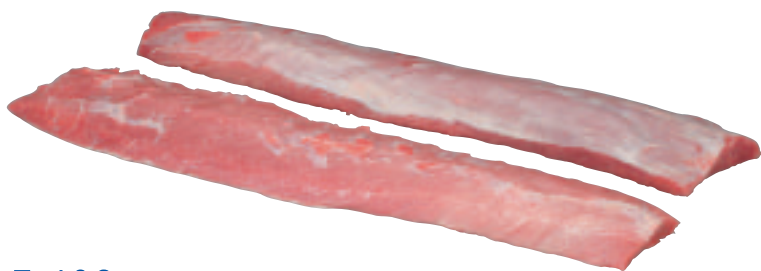




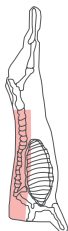
Z 401



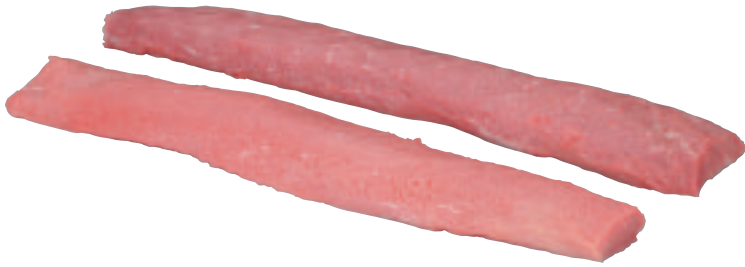
Middenstuk/rug ontbeend zonder buikketting
Longe désossée (Filoni) sans chaînette de la poitrine
Lachse, ohne Knochen (Filoni) ohne Bauchkette
Loin boneless without belly chain
Lombata disossata (Filoni) senza catena di pancetta
Lomo deshuesado (Filoni) sin cordón de panceta



Z 402

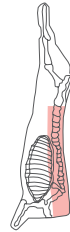


Middenstuk/rug ontbeend zonder buik - en rugketting
Longe désossée (Filoni) sans chaînette de la poitrine
Lachse, ohne Knochen (Filoni) ohne Bauchkette und ohne Rückenkette
Loin boneless without belly chain and without loinchain
Lombata disossata (Filoni) senza catena di pancetta y senza catena di lombata
Lomo deshuesado (Filoni) sin cordón de panceta y sin cordón de lomo



Z 403

Middenstuk/rug zonder zilverhuid/ontvlied
 Longe: désossée, sans chaîne, pelée
 Lachse ohne Knochen, ohne beide Ketten, entfliet
 Loin: boneless, without chain, without membrane
 Lombata, disossata, senza catena, senza membrana
 Lomo, deshuesado, sin cadena, pelado



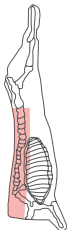
Z 404

Spiering ontbeend, ontvet
 Echine, désossée, dégraissée
 Nacken, ohne Knochen, entfettet
 Collar, boneless, fatless
 Coppa disossata
 Aguja sin hueso

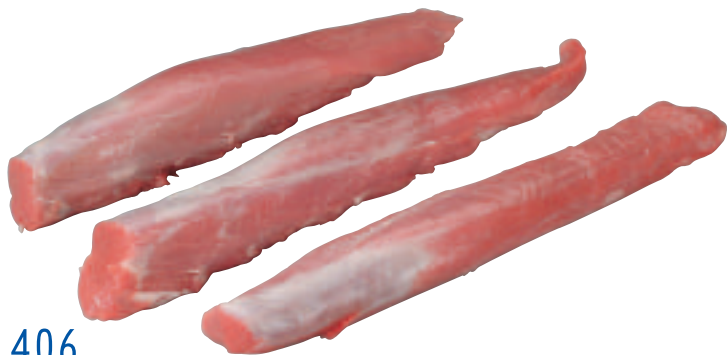




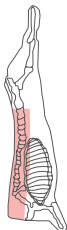
Z 405



Spiering ontbeend, ontvet met controlesnit
Echine, désossée, dégraissée avec coupe contrôlé
Nacken, ohne Knochen, entfettet mit kontrollschnitt
Collar, boneless, fatless, cut control
Coppa disossata, con taglio di controllo
Aguja, deshuesado, corte controlado



Z 406

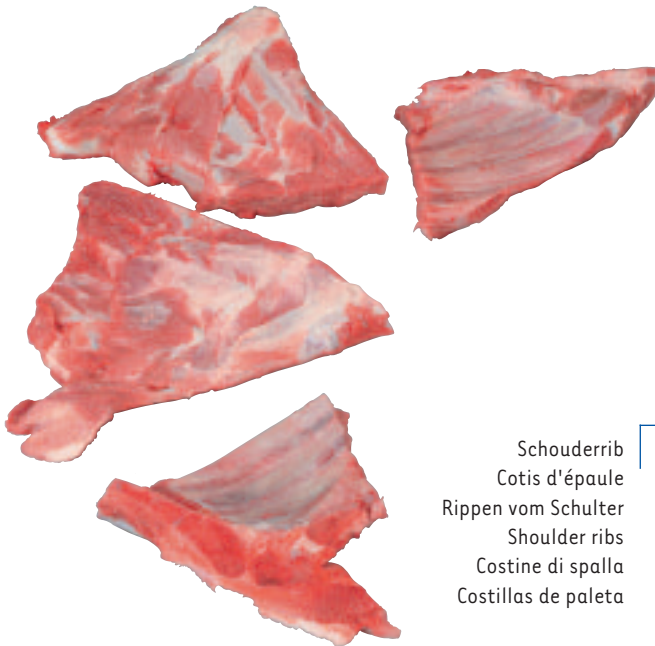
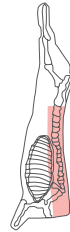


Haas, zonder ketting, ontvet, zonder kop
Filet (mignon) sans chaînette, dégraissé, sans tête
Filet ohne Kette, entfettet, ohne Kopf
Tenderloin trimmed, without chain, without head
Filetto senza catena, senza testina
Solomillo sin cordon, sin cabeza



Z 407

Haas, zonder ketting, ontvet, met kop
Filet (mignon) sans chaînette, dégraissé, avec tête
Filet ohne Kette, entfettet, mit Kopf
Tenderloin trimmed, without chain, with head
Filetto senza catena, con testina
Solomillo sin cordon, con cabeza



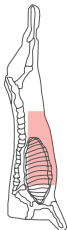
Z 501

Schouderrib
Cotis d'épaule
Rippen vom Schulter
Shoulder ribs
Costine di spalla
Costillas de paleta





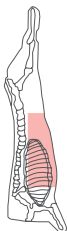
Z 601



Buik zonder zwoerd/ribben ontbeend 60/40
Poirine désossée/découennée 60/40
Bauch ohne Schwarte/ohne Rippen
Belly boneless, single ribbed 60/40, rindless
Pancetta tipo "cutter", disossata, senza cotenna 60/40
Panceta deshuesada y sin corteza de tocino 60/40



Z 602



Buik zonder zwoerd/ribben ontbeend 70/30
Poirine désossée/découennée 70/30
Bauch ohne Schwarte/ohne Rippen 70/30
Belly boneless, rindless 70/30
Pancetta tipo "cutter", disossata, senza cotenna 70/30
Panceta deshuesada y sin corteza de tocino 70/30



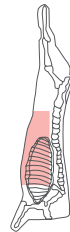
Z 603

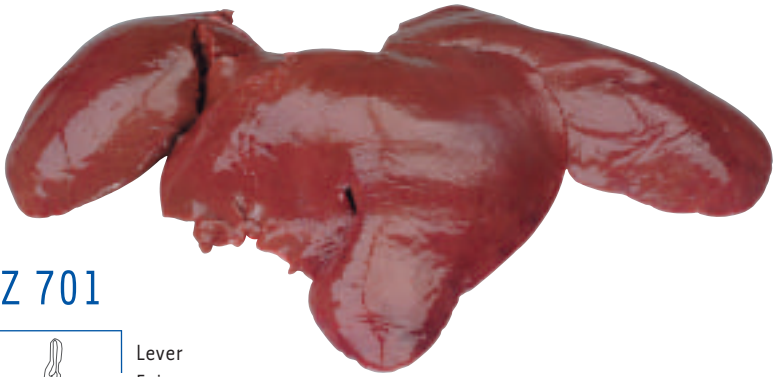
- Buik zonder zwaard/ribben ontbeend/ontvet 80/20
- Poitrine désossée/découennée 80/20
- Bauch ohne Schwarte/ohne Rippen 80/20
- Belly boneless, rindless 80/20
- Pancetta tipo "cutter", disossata, senza cotenna 80/20
- Panceta deshuesada y sin corteza de tocino 80/20



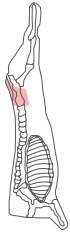
Z 604

- Cutterbuiken
- Poitrine à plat, cutter
- Kutterbauch
- Belly rindless
- Pancetta tipo "cutter"
- Panceta corte "cutter"

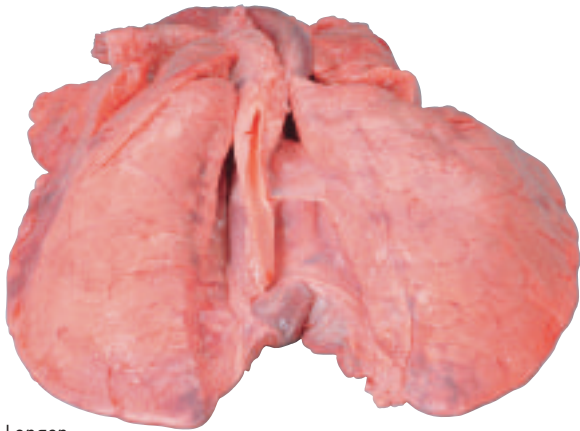




Z 701



Lever
Foie
Leber
Liver
Fegato
Higado



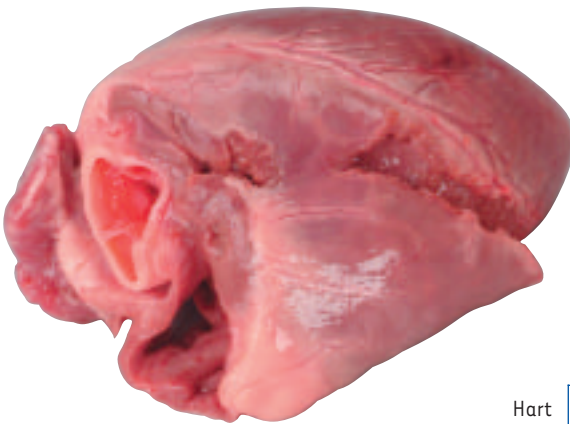
Z 702

Longen
Poumons
Lungen
Lungs
Polmone
Pulmón



Z 703

Nieren
Rognons
Nieren
Kidneys
Rognones
Riñones



Z 704

Hart
Cœur
Herz
Heart
Cuore
Sesos / Carazon



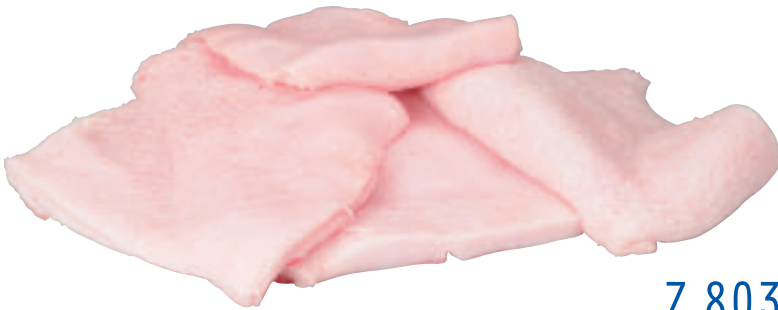
Z 801

Keel zonder zwoerd zonder nekspek met controlesnit
Gorge découennée sans gras de col avec coupe de contrôle
Backen ohne Schwarte, ohne Kammspek mit Kontrollschnitt
Jowl rindless, without neckfat, with control cut
Gola scotennata con taglio di controllo
Papada sin corteza



Z 802

Rugspek, ontzwoerd
Bardières découennées
Rückenspek ohne Schwarte
Backfat rindless
Lardo scotennato
Tocino de lomo sin corteza



Z 803

Cutting vet, ontzwoerd
Gras dur découenné
Deckelspeck ohne Schwarte
Backfat rindless
Lardo duro, senza cotenna
Tocino sin corteza



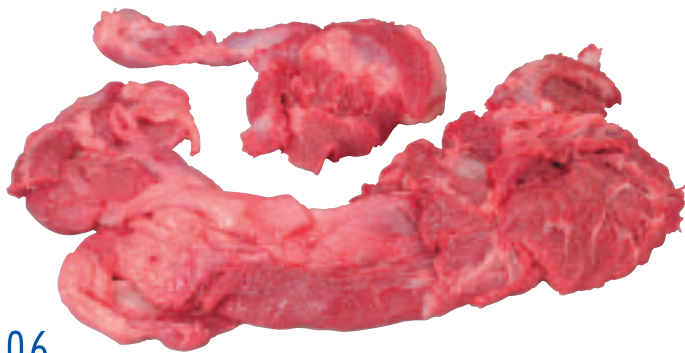
Z 804

Slaapvlees
Viande de tempe (max 2 %)
Aussenbäckchen (max 2 %)
Temple meat (max 2 % fat)
Carne di tempia (max 2 % grasso)
Carne de sien (max 2 % di grasse)



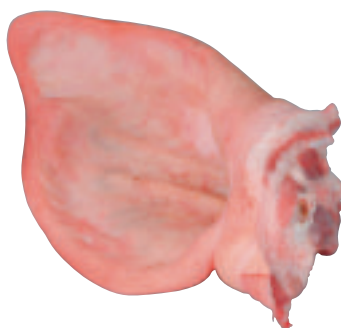
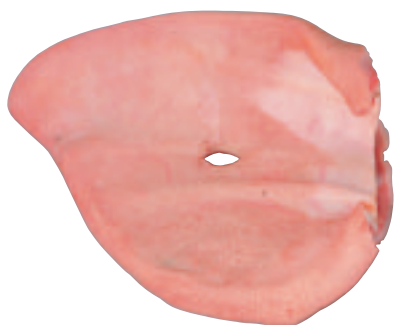
Z 805

Kaakvlees, wangen
Mâchaires (max 2 % gras)
Backen
Lower jaws (max 2 % fat)
Carne di mascella (max 2 % di grasso)
Mandibula (cont. max - de grasa 2 %)



Z 806

Kopvlees mager vetgehalte 83/17
Maigre de tête matières grasses 83/17
Kopfleisch 83/17
Headmeat fat content 83/17
Carne di testa 83/17
Carne de cabeza 83/17



Z 807

Oren met of zonder oorpit
Oreilles avec ou sans conduit auditif
Ohren mit oder ohne Gehörgang
Ears with or without inner ear
Orecchio sin y senza condotto auditivo
Orejas con y sin conducto auditivo



Z 808

Tongen, coupe Suisse (zonder krop)
Langue coupe suisse
Zungen Schweitzer Schnitt
Tongues swiss cut
Linguas taglio swizzero
Lenguas corte suiz(o)



Z 809

Zwoerd
Couenne
Schwarten
Rind
Cotenna
Corteza



Z 810

Trimmings mager vetgehalte 80/20
Petite viande maigre 80/20
Abschnitte mageres Fleisch 80/20
Trimmings lean meat 80/20
Carnetta carne magro 80/20
Recortes carne magro 80/20



Informatie over Belgisch vlees is verkrijgbaar op de volgende adressen:
Des informations concernant la viande peuvent être obtenues aux adresses suivantes:
Informationen über belgisches Fleisch sind bei den folgenden Adressen erhältlich:
Information concerning Belgian meat can be obtained from the following addresses:
Informazioni riguardanti gli allevamenti belgi di animali e di carne possono essere ottenute presso i seguenti indirizzi:
Puede obtenerse información relativa a la carne belga en las direcciones siguientes:

Promotiedienst:
Service de promotion:
Absatzförderung:
Promotion Offices:
Ufficio di promozione:
Oficina de promoción:

VLAM - BELGIAN MEAT OFFICE
(Flanders' Agricultural Marketing Board - Belgian Meat Office)

Leuvenseplein 4, B-1000 Brussels
Belgium
Tel.: + 32 2 510 63 20 - Fax: + 32 2 510 63 95
E-mail: meatinfo@vlam.be
Website: www.belgianmeat.com

VLAM DEUTSCHLAND
(Flanders Agrar-Marketing-Büro)

Cäcilienstraße 46, D-50667 Köln
Deutschland
Tel.: + 49 221 25 48 57 - Fax: + 49 221 25 36 01
E-mail: vlam.belg.agrar@t-online.de

VLAM FRANCE
(Office Flamand d'Agro-Marketing)

6, Rue Euler, 75008 Paris
France
Tel.: + 33 1 56 89 14 68 - Fax: + 33 1 56 89 14 69
E-mail: vlam.paris@wanadoo.fr

Nuttig adres:
Adresse utile:
Nützliche Adresse:
Useful address:
Indirizzo utile:
Organismo gubernamental:

FAVV - A.F.S.C.A.
l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
die Lebensmittelagentur
Federal Agency for the Safety of the Food Chain

WTC III - 8ème étage, 8th floor
Bd. Simon Bolivar 30
étage 21 - floor 21
B-1000 Brussels
Belgium
Tel.: + 32 2 208 34 11 - Fax: + 32 2 208 38 66
E-mail: info@afsca.be
Website: www.favv.be

www.belgianmeat.com

