

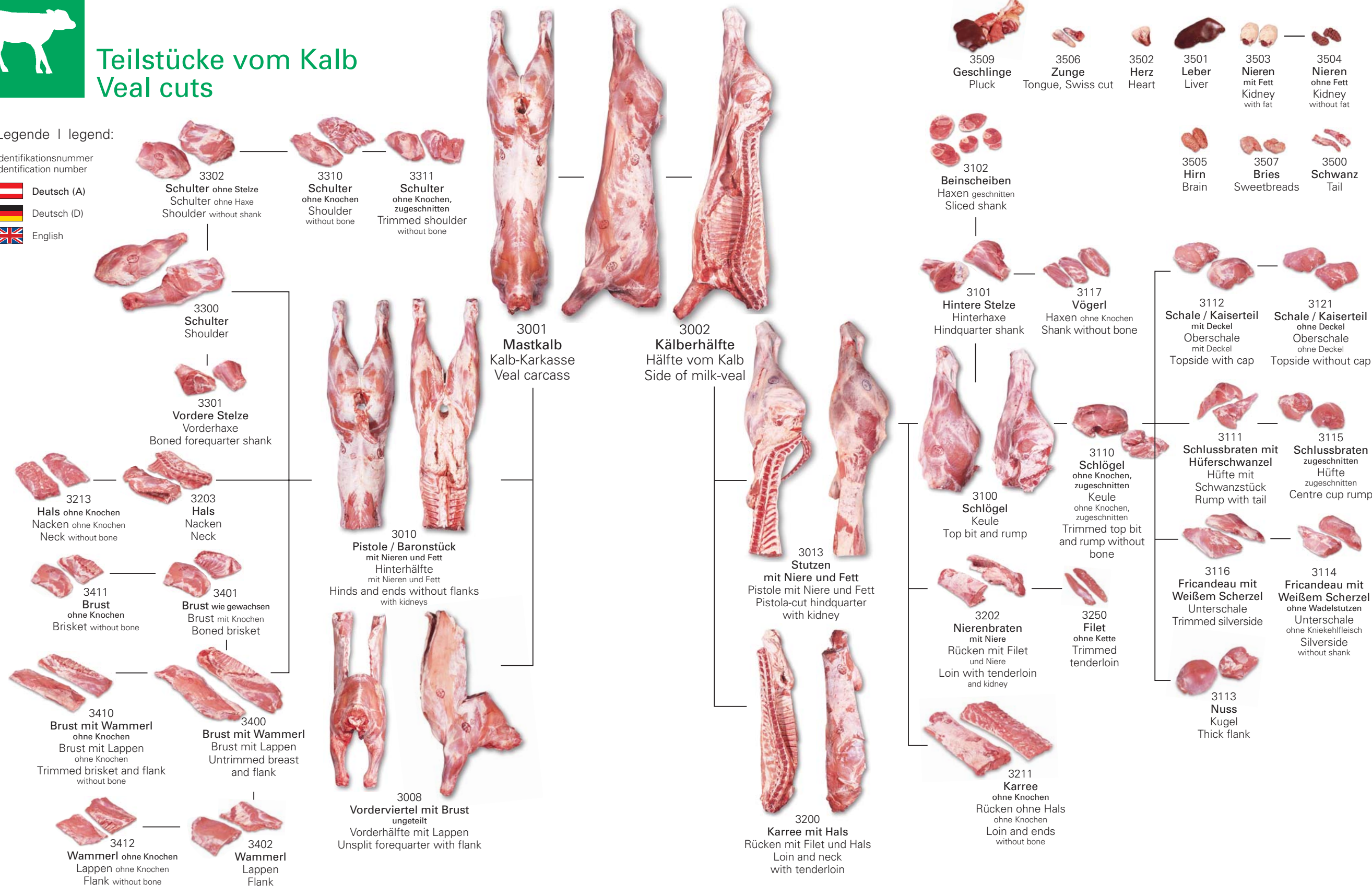


Teilstücke vom Kalb Veal cuts

Legende | legend:

Identifikationsnummer
identification number

-  Deutsch (A)
-  Deutsch (D)
-  English



3302
Schulter ohne Stelze
Schulter ohne Haxe
Shoulder without shank

3310
Schulter
ohne Knochen
Shoulder
without bone

3311
Schulter
ohne Knochen,
zugeschnitten
Trimmed shoulder
without bone

3300
Schulter
Shoulder

3301
Vordere Stelze
Vorderhaxe
Boned forequarter shank

3213
Hals ohne Knochen
Nacken ohne Knochen
Neck without bone

3203
Hals
Nacken
Neck

3411
Brust
ohne Knochen
Brisket without bone

3401
Brust wie gewachsen
Brust mit Knochen
Boned brisket

3410
Brust mit Wammerl
ohne Knochen
Brust mit Lappen
ohne Knochen
Trimmed brisket and flank
without bone

3400
Brust mit Wammerl
Brust mit Lappen
Untrimmed breast
and flank

3412
Wammerl ohne Knochen
Lappen ohne Knochen
Flank without bone

3402
Wammerl
Lappen
Flank

3010
Pistole / Baronstück
mit Nieren und Fett
Hinterhälfte
mit Nieren und Fett
Hinds and ends without flanks
with kidneys

3008
Vorderviertel mit Brust
ungeteilt
Vorderhälfte mit Lappen
Unsplit forequarter with flank

3001
Maskkalb
Kalb-Karkasse
Veal carcass

3002
Kälberhälfte
Hälfte vom Kalb
Side of milk-veal

3013
Stutzen
mit Niere und Fett
Pistole mit Niere und Fett
Pistola-cut hindquarter
with kidney

3200
Karree mit Hals
Rücken mit Filet und Hals
Loin and neck
with tenderloin

3509
Geschlinge
Pluck

3506
Zunge
Tongue, Swiss cut

3502
Herz
Heart

3501
Leber
Liver

3503
Nieren
mit Fett
Kidney
with fat

3504
Nieren
ohne Fett
Kidney
without fat

3102
Beinscheiben
Haxen geschnitten
Sliced shank

3505
Hirn
Brain

3507
Bries
Sweetbreads

3500
Schwanz
Tail

3101
Hintere Stelze
Hinterhaxe
Hindquarter shank

3117
Vögerl
Haxen ohne Knochen
Shank without bone

3112
Schale / Kaiserteil
mit Deckel
Oberschale
mit Deckel
Topside with cap

3121
Schale / Kaiserteil
ohne Deckel
Oberschale
ohne Deckel
Topside without cap

3100
Schlägel
Keule
Top bit and rump

3110
Schlägel
ohne Knochen,
zugeschnitten
Keule
ohne Knochen,
zugeschnitten
Trimmed top bit
and rump without
bone

3111
**Schlussbraten mit
Hüferschwanzel**
Hüfte mit
Schwanzstück
Rump with tail

3115
Schlussbraten
zugeschnitten
Hüfte
zugeschnitten
Centre cup rump

3202
Nierenbraten
mit Niere
Rücken mit Filet
und Niere
Loin with tenderloin
and kidney

3250
Filet
ohne Kette
Trimmed
tenderloin

3116
**Fricandeau mit
Weißem Scherzel**
Unterschale
Trimmed silverside

3114
**Fricandeau mit
Weißem Scherzel**
ohne Wadelstutzen
Unterschale
ohne Kniekehlfleisch
Silverside
without shank

3113
Nuss
Kugel
Thick flank

3211
Karree
ohne Knochen
Rücken ohne Hals
ohne Knochen
Loin and ends
without bone