Teilstücke vom Schwein
Pork cuts

Legende I legend:

Identifikationsnummer
identification number

Deutsch (A)

Deutsch (D)

English

2213 **Karreerippen** Kotelettrippen Loin Spare-rips

2210 **Karree ohne Knochen (für Karreespeck)** Kotelett ohne Nacken und Knochen Loin without neck, boneless

2803 **Karreespeck** ohne Schwarte Rückenspeck ohne Schwarte Back fat without rind

2212 **Karee** ohne Knochen, Kette und Speck Kotelett ohne Nacken, Knochen, Fett und Knochenkette Loin without neck and fat,sheet ribbed, trimmed

2303 **Langes Karee** ohne Filet und Speck Kotelett ohne Filet, Nacken und Fett Loin without tenderloin, neck and fat

2302 **Langes Karee** ohne Filet Kotelett ohne Filet und Nacken Loin without tenderloin and neck

2313 **Kareerose** entvliest Kotelettfilet, schier Filet from loin

2211 **Karee** ohne Knochen und Speck Kotelett ohne Knochen und Fett Loin without neck and fat, sheet ribbed

2301 **Langes Karee** mit Filet, ohne Speck Kotelett mit Filet, ohne Nacken und Fett Loin with tenderloin, without neck and fat

2300 **Langes Karee** mit Filet Kotelett mit Filet, ohne Nacken Loin with tenderloin, without neck

2502 **Filet** (kurz) ohne Filetkopf Tenderloin without head

2501 **Filetkopf** Head of tenderloin

2500 **Filet** (lang) ohne Kette Tenderloin, trimmed

2304 **Kurzes Karee** mit Filet Hinteres Kotelett mit Filet Rear loin with tenderloin

2201 **Karee mit Filet und Schopf** Kotelett mit Filet und Nacken Loin with tenderloin and neck

2202 **Karee mit Filet und Schopf** ohne Speck Kotelett mit Filet und Nacken, ohne Fett Neck with loin and tenderloin, without fat

2402 **Schopf** ohne Knochen und Speck Nacken ohne Knochen und Fett Boneless neck without fat

2401 **Schopf** ohne Speck Nacken ohne Fett Neck without fat

2400 **Schopf** Nacken Neck

2802 **Schopfspeck** ohne Schwarte Nackenspeck ohne Schwarte Neck fat without rind

2000 **Schweinehälfte** Pork side

2312 **Kurzes Karee** ohne Knochen, Kette und Speck Hinteres Kotelett ohne Knochen und Fett Loin without neck and fat, sheet ribbed

2311 **Kurzes Karee** ohne Knochen und Speck Hinteres Kotelett ohne Knochen und Fett Loin without neck and fat, sheet ribbed

2305 **Kurzes Karee** mit Filet, ohne Speck Hinteres Kotelett mit Filet, ohne Fett, geschnitten Cutlets from rear loin with tenderloin, without fat

2310 **Kurzes Karee** ohne Knochen Hinteres Kotelett ohne Knochen Loin without neck, sheet ribbed

2005 **Stutzen 2-teilig** ohne Speck Bikini mit Nacken, ohne Fett Leg with loin and neck, defatted

2004 **Stutzen 2-teilig** Bikini mit Nacken Leg with loin and neck

2008 **Stutzen 3-teilig** Schweinehälfte ohne Kopf und Bauch, ohne Fett Side without head and belly, defatted

2003 **Schweinehälfte** ohne Kopf, Göderl und Vorderfuß Schweinehälfte ohne Kopf, Backe und Vorderpfote Pork side without head, jowl and front food

2002 **Schweinehälfte** ohne Kopf und Vorderfuß, mit Göderl Schweinehälfte ohne Kopf und Vorderpfote, mit Backe Pork side without head and front food, with jowl

2001 **Schweinehälfte** ohne Kopf, mit Göderl Schweinehälfte ohne Kopf, mit Backe Pork side without head, with jowl

2007 **Stutzen 2-teilig, ohne Schopf** ohne Speck Bikini ohne Nacken, ohne Fett Leg without loin, defatted

2006 **Stutzen 2-teilig, ohne Schopf** Karree ohne Speck Bikini ohne Nacken, Kotelett ohne Fett Leg with defatted loin

2009 **Stutzen 3-teilig** ohne Speck Schweinehälfte ohne Kopf und Bauch, ohne Fett Side without head and belly, defatted

2020 **Karee mit Bauch** Mittelstück ohne Hüfte Middle without rump

2019 **Vorderviertel** ohne Fuß und Göderl Vorderviertel ohne Pfote und Backe Forequarter without foot and jowl

2801 **Göderl** ohne Schwarte Backe ohne Schwarte Jowl without rind

2018 **Vorderviertel mit Göderl** Vorderviertel mit Backe Forequarter (shoulder with foot, neck, riblets, jowl)

2021 **Karee mit Bauch** ohne Knochen Mittelstück ohne Hüfte und Knochen Middle without rump, boneless

2100 **Schlögel mit Filetkopf** Schinken mit Hüfte und Filetkopf Leg with rump and head of tenderloin

2110 **Schlögel mit Filetkopf ohne Speck** Schinken mit Hüfte und Filetkopf, ohne Fett Leg with rump and head of tenderloin, defatted

2104 **Hintere Stelze** Hintereisbein (Hintere Haxe) Hindquarter shank

2901 **Füße** Pfoten Front and hind feet

2101 **Schlögel ohne Filetkopf** Schinken mit Hüfte, ohne Filetkopf Leg with rump, without head of tenderloin

2111 **Schlögelspeck ohne Filetkopf, ohne Speck** Schinken mit Hüfte, ohne Filetkopf, ohne Fett Leg with rump, without head of tenderloin, defatted

2121 **Schlussbraten mit Schwarte** Hüfte mit Schwarte Rump with rind and fat

2112 **Schlögel ohne Filetkopf und Fuß** Schinken mit Hüfte, ohne Filetkopf und Pfote Leg with rump, without head of tenderloin and foot

2120 **Schlögel ohne Knochen** Schinken mit Hüfte, ohne Knochen Leg with rump, boneless

2115 **Schlögel ohne Schale und Knochen** Schinken mit Hüfte, ohne Oberschale und Knochen Leg with rump, without topside, boneless

2804 **Schlögelspeck ohne Schwarte** Auflagespeck vom Schinken ohne Schwarte Leg fat without rind

2105 **Schlögel „Parma-Schnitt"** Schinken „Parma-Schnitt" Leg Parma cut

2106 **Schlögel „Parma-Schnitt"** ohne Fuß Schinken „Parma-Schnitt" ohne Pfote Leg Parma cut without foot

2107 **Schlögel „Italienischer Schnitt"** Schinken „Italienischer Schnitt" Leg Italian cut

2108 **Schlögel „Spanischer Schnitt"** ohne Fuß Schinken „Spanischer Schnitt" ohne Pfote Leg Spanish cut without foot

2551 **Schulter „Tennis"** ohne Fuß Shoulder without foot, round cut

2550 **Schulter** Shoulder

2552 **Schulter „Teller"** ohne Stelze Schulter Teller ohne Eisbein Shoulder without shank, round cut

2560 **Schulter** ohne Knochen, rund zugeschnitten Shoulder without bone, round cut

2555 **Vordere Stelze** Vordereisbein Forequarter shank

2561 **Dicke Schulter** Dickes Bugstück Shoulder clod

2562 **Dicke Schulter** ohne Speck Dickes Bugstück ohne Fett Shoulder clod without fat

2563 **Schulter mit Stelzenfleisch** ohne Knochen u. Speck (3D) Schulter mit Eisbeinfleisch ohne Knochen und Fett Shoulder with shank, without bone and fat

2564 **Schulter ohne Stelzenfleisch** Knochen u. Speck (4D) Schulter ohne Eisbeinfleisch ohne Knochen und Fett Shoulder without shank, bone and fat

2916 **Filz** Nierenfett Kidney fat

2903 **Kopf** ohne Göderl, halbiert Kopf ohne Backe, halbiert Half head without jowl

2904 **Kopf** ohne Göderl und Ohr, halbiert Kopf ohne Backe und Ohr, halbiert Half head without jowl and ear

2902 **Schwanz** Tail

2914 **Netz** Bauchnetz Lining net

2915 **Magen** Stomach

2906 **Geschlinge** Pluck

2905 **Hirn** Brain

2912 **Nieren** Kidneys

2913 **Milz** Spleen

2907 **Zunge** Zunge, swiss cut Tongue, swiss cut

2911 **Leber** Liver

2909 **Lunge mit Herz** Lung with heart

2910 **Herz** Heart

2908 **Lunge** Lung

2611 **Bauchfleisch** ohne Schwarte, Griff und Saum Bauch ohne Schwarte, Rippen geschält Square cut, sheet ribbed belly without rind

2622 **Bauchrippen** Bauchschälrippen Belly spare-ribs

2612 **Kutterbauch** Bauch ohne Schwarte und Knorpelleiste, Rippen geschält Cutter-belly

2601 **Bauch ohne Brustspitz** zugeschnitten Belly without breast tip, trimmed

2610 **Bauchfleisch „Hamburger-Schnitt"** Bauch kant zugeschnitten Square cut, single ribbed belly

2600 **Bauch** Bauch, wie gewachsen Boned belly with flank and rind, untrimmed

2602 **Brust** Dicke Rippe Breast tip

2621 **Brustrippen** Brustschälrippen Breast spare-ribs

2613 **Griff ohne Schwarte** Wamme ohne Schwarte Rindless belly flanks

2614 **Saum ohne Schwarte** Bauchabschnitte ohne Schwarte Rindless belly strips

2113 **Schlögel mit Filetkopf** ohne Fuß und Speck Schinken mit Hüfte und Filetkopf ohne Pfote und Fett Leg with rump and head of tenderloin, without foot and fat

2131 **Schlögel mit Stelzenfleisch** ohne Knochen und Speck (3D) Schinken mit Hüfte und Eisbeinfleisch ohne Knochen und Fett Leg with rump and shank, without rind and fat, boneless

2132 **Schlögel mit Stelzenfleisch** ohne Knochen und Speck (4D) Schinken mit Hüfte ohne Eisbeinfleisch, Knochen und Fett Leg with rump without shank, rind and fat, boneless

2140 **Kaiserteil (Schale)** mit Deckel Oberschale mit Deckel Topside with cap

2149 **Kaiserteil (Schale)** ohne Deckel Oberschale ohne Deckel Topside without cap

2150 **Kaiserteil** entvliest Oberschale, schier Lean topside

2141 **Schlussbraten** Hüfte Rump

2151 **Schlussbraten** entvliest Hüfte, schier Lean rump

2142 **Nuss** Kugel Knuckle

2152 **Nuss** entvliest Kugel, schier Lean knuckle

2143 **Fricandeau** Unterschale Silverside

2153 **Fricandeau** entvliest Unterschale, schier Lean silverside

Agrar DVD 2007 Fleischteilstücke 2