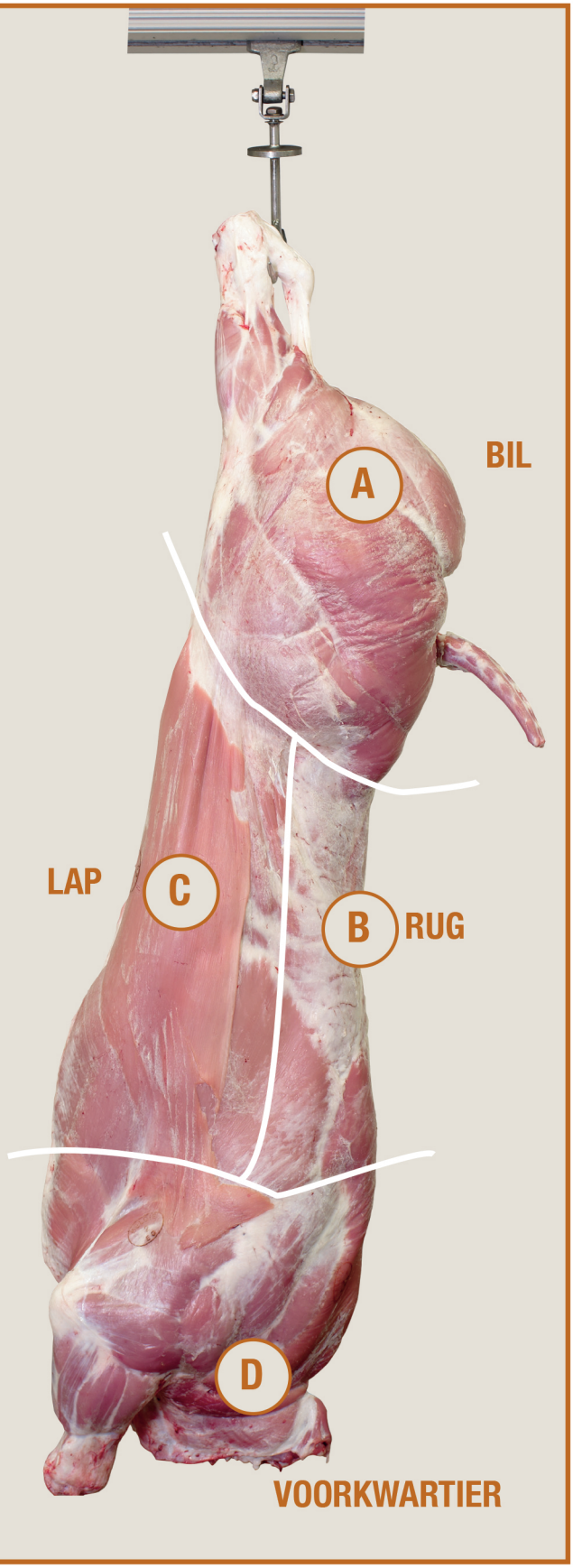
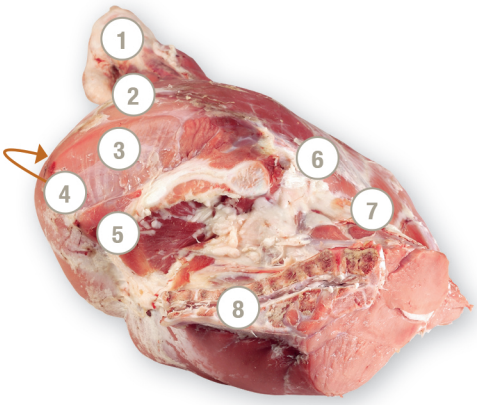
BELGISCH KALFSVLEES - stuk voor stuk lekker



A BIL



1 schenkel



ideaal voor:
osso bucco

2 gepelde peeseind



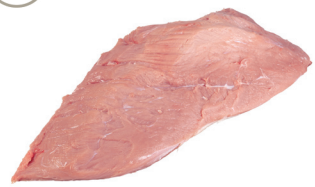
ideaal voor:
gepelde biefstuk, fondue

3 dikke bil



ideaal voor:
braadvlees, escalope, kalfsnootje

4 platte bil



ideaal voor:
braadvlees, escalope

5 spier van de platte bil (filet d'anvers)



ideaal voor:
kalfsoester, gebraad

6 groothoofd



ideaal voor:
braadvlees, escalope

7 naaldje



ideaal voor:
braadvlees

8 kleinhoofd

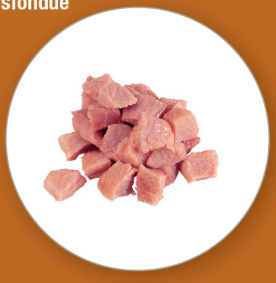


ideaal voor:
braadvlees, fondue

kalfsschnitzel



kalfsfondue



kalfsnier



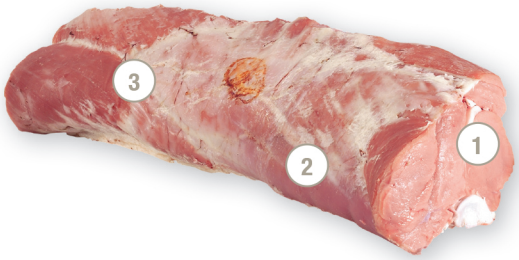
kalfszwezerik



VLAM.be

BELGISCH KALFSVLEES - stuk voor stuk lekker

B RUG



1 kalfsfilet



ideaal voor:
tournedos, kalfsoester, steak

2 filetcotelet



3 lage ribcotelet



C LAP



ideaal voor:
rollade, blanquette

1 fricassée



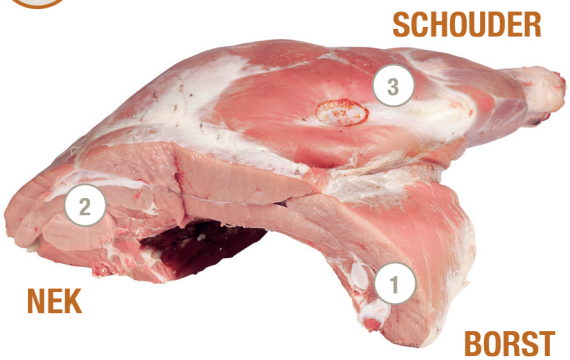
2 fricassée met been



3 kalfsgehakt



D VOORKWARTIER



1 BORST



borstlap



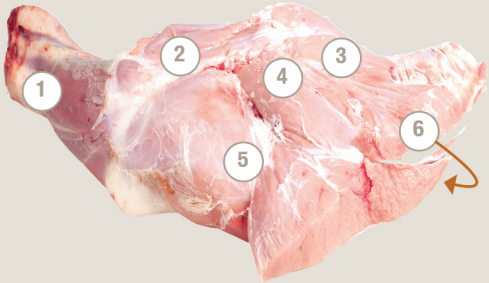
2 NEK



nekstuk



3 SCHOUDER



1 schenkel



ideaal voor: osso bucco, mager stoofvlees, gehakt

2 groot zenuwstuk



ideaal voor:
gehakt, fricassée

3 valse filet



ideaal voor: gebraad

4 gepelde van het schouderblad



ideaal voor: biefstuk, fondue

5 bal van de schouder



ideaal voor: gebraad, escalope

6 klein zenuwstuk



ideaal voor: gebraad

VLAM.be
Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing vzw | Koning Albert II-laan 35 bus 50 | B 1030 Brussel
T +32 2 552 80 11 | F +32 2 552 80 01 | vlam@vlam.be | **www.vlam.be**