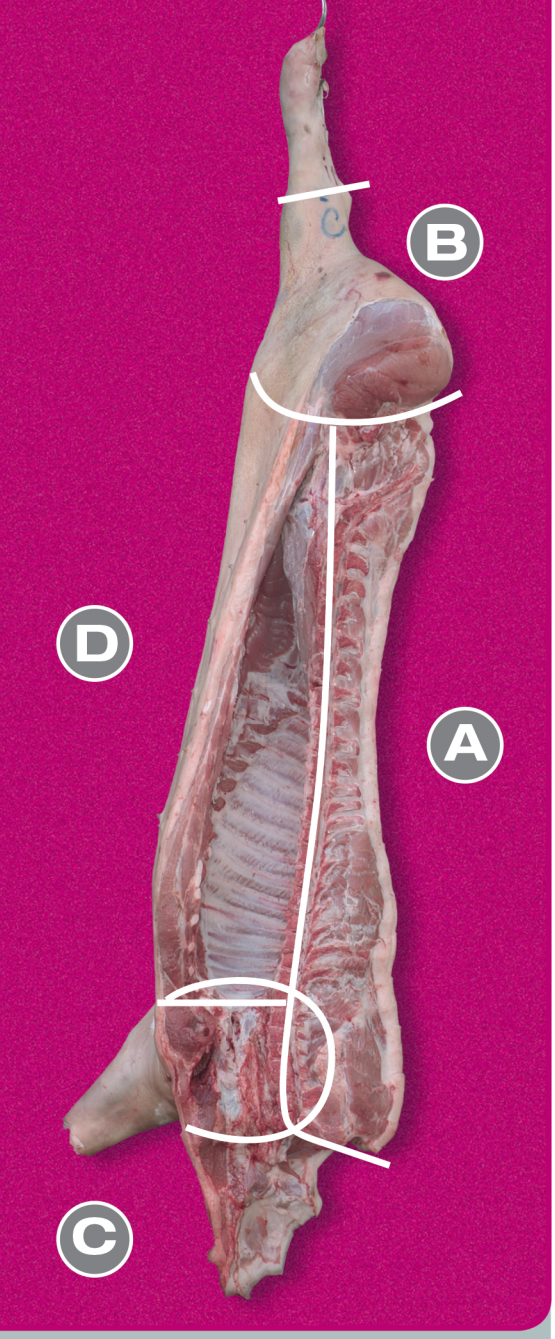
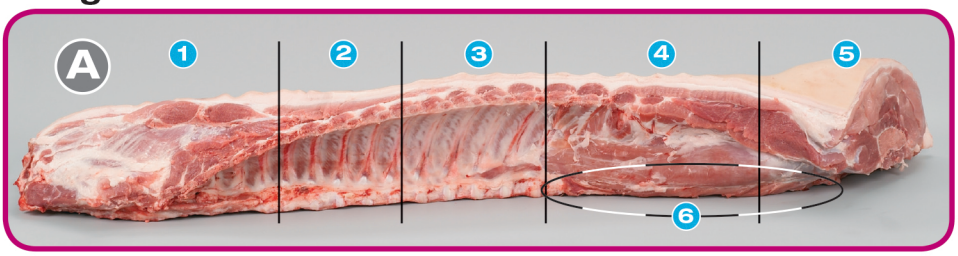
BELGISCH VARKENSVLEES

STUK VOOR STUK LEKKER



Rug



1	Spiering		Spiering kotelet 
2	Lage ribstuk		Lage ribkotelet 
3	Ribstuk		Ribkotelet 
4	Filetstuk		Filetkotelet 
5	Heupstuk		Heupstuksneden 
6	Varkenshaasje		Mignonnette 
	Ribkoteletgebraad		Sparerib 



Ham





Schenkel



Peeseind - platte bil - filet d'anvers



Dikke bil



Nootje of groothoofd

Schouder





Schouderribben



Schenkel



Bal schouder



Valse filet en zenuwstuk

Buik





Kantgesneden buik



Sneden buikspek



Buikribben



Gehaktvlees



Gehakt



Stoofvlees



Reepjesvlees



Saté- of brochettenvlees



Pitavlees

VLAM.be

Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing
Koning Albert II-laan 35 bus 50 - 1030 Brussel
Tel: +32 2 552 80 11 - Fax: +32 2 552 80 01
vlam@vlam.be - www.vlam.be