

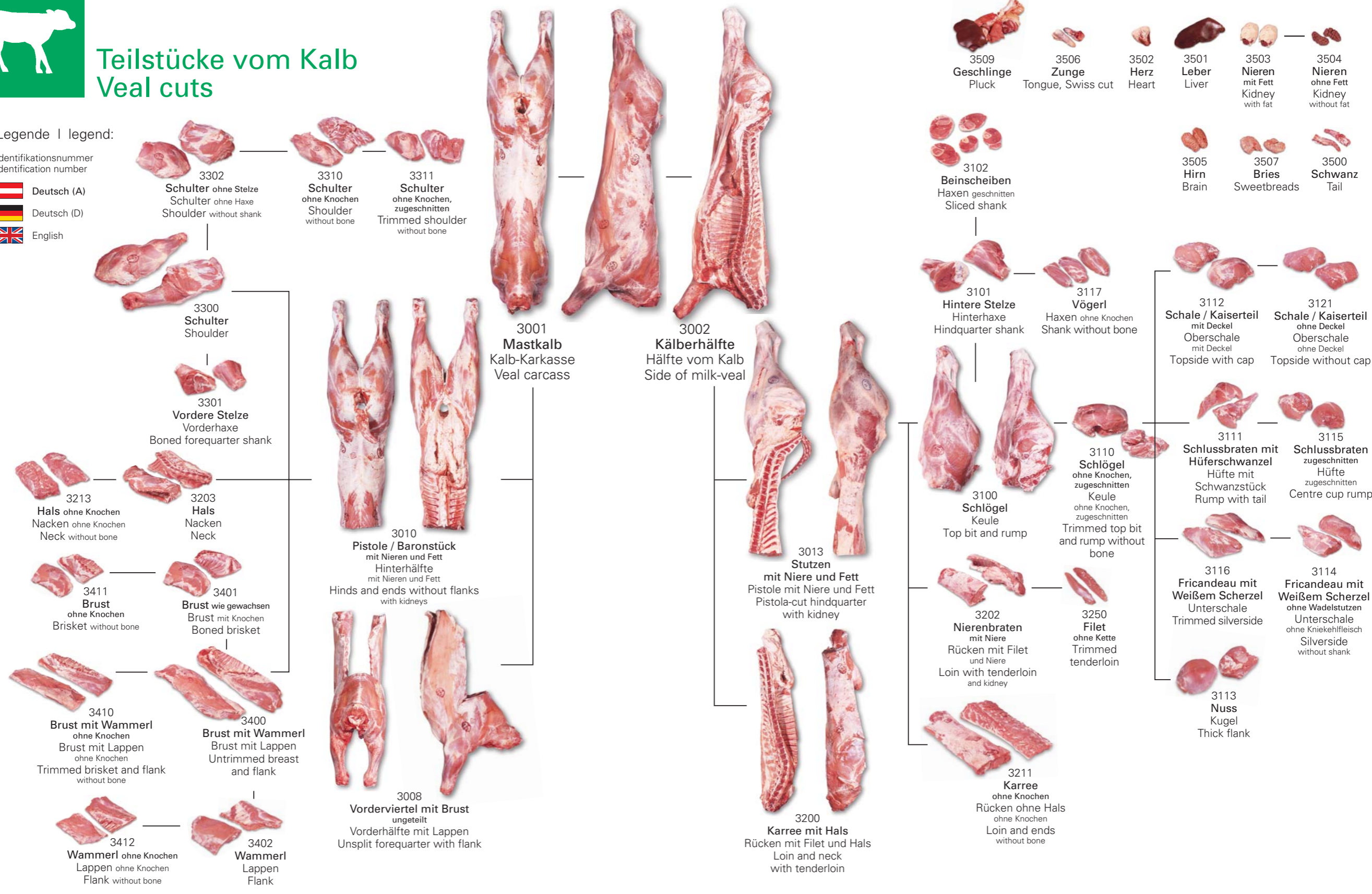


# Teilstücke vom Kalb Veal cuts

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