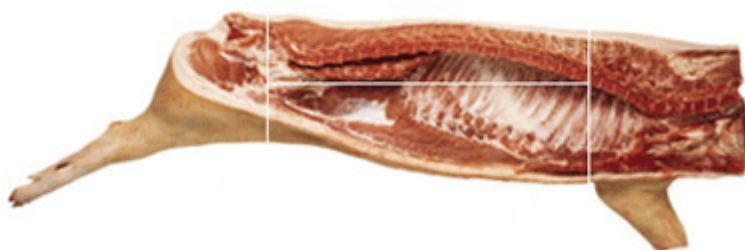


Разнообразие и высокое качество французской продукции

ОХЛАЖДЕННОЕ И ЗАМОРОЖЕННОЕ МЯСО

Индустрия забоя и переработки располагает современными цехами, оборудованными по последнему слову техники и технологии, гарантирующие высокое качество и разнообразие продукции.

Однородность свинины, конкурентоспособность оборудования, равно как и технологическое умение (нау-хау) обеспечивают стабильность качества французской продукции и отвечают всё более взыскательным требованиям покупателей, предъявляемым к разнообразию предлагаемой продукции (охлажденная / замороженная, на/без костей, и т.д.)



Подробное описание различных частей свинины Pièces de découpe du porc :

(1) Корейка LONGES



Корейка свиная в шкуре, на кости
Carré avec couenne et avec os



Корейка бескостная без маклака и хрящей, без цепи, листовая обрезка рёбер
Carré désossé sans grillade loin ribs levés. Sans chaînette de poitrine, avec chaînette vertébrale



Корейка свиная бескостная без маклака и хрящей индивидуальная обрезка рёбер
Carré désossé os par os



Корейка бескостная без маклака с грудной цепью, листовая обрезка рёбер
Carré désossé avec grillade avec

(2) Средние части свинины MILIEUS



Куски свиного маклака без костей, хрящей и шкуры обезжиренные
Pointes désossées, sans cartilages, sans couenne, dégraissées



Шейка на кости
Echine avec os



Шейка свиная бескостная, обезжиренная
Echine de porc désossée dégraissée avec grillade



Вырезка свиная обезжиренная
Filet mignon avec tête et chaînette sans gras



Рёбра свиные с корейки-широкий разрез
Plat de longe - coupe large



Середина на кости
Milieu avec os



Середина бескостная
Milieu sans os

(3) Окорок свиной JAMBONS



Окорок свиной Парма разрез без пашины
Jambon coupe Parme : pied arrière coupé au niveau de la jointure. Quasi partiellement enlevé arrondi côté pointe



Окорок свиной круговой разрез, без пашины, без хвостового жира и хвостовой кости, ножка отрезана выше сустава
Jambon coupe ronde – sans mouille, sans l'os de queue. Pied arrière coupé au niveau de l'étoile



Окорок с маклаком
Jambon avec pointe



Окорок свиной бескостный, круговой разрез без пашины, без хвостового жира
Jambon désossé coupe ronde – coupé à la jointure de l'os de la queue. Sans mouille



Окорок 3 Д
Jambon 3D



Окорок 4 Д
Jambon 4D

(4) Свиная Лопатка EPAULES



Лопатка свиная на кости круговой разрез, в шкурке без рёбрышек и щековины
Epaule, avec os, coupe ronde. Avec couenne, sans coty et sans gorge



Лопатка свиная, 3 Д бескостная без шкурки
Epaule 3 D désossée sans couenne



Лопатка свиная бескостная, обезжиренная
Epaule désossée « spécial sec »

(5) Грудинка свиная POITRINES



Грудинка свиная индивидуальная
обрезка рёбер, без шкуры
*Poitrine maigre désossée os par os.
Sans sternum avec cartilage coupe
rectangulaire*



Грудинка свиная на кости в шкурке
Poitrine avec os et couenne



Грудинка свиная на кости широкий
разрез
*Plats de poitrine avec sternum, coupe
large*



Грудинка свиная индивидуальная
обрезка рёбер, без шкуры, без
хрящей
*Poitrine désossée os par os sans
couenne sans cartilage, coupe
rectangulaire*

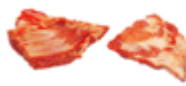


Грудинка свиная листовая обрезка
рёбер, без шкуры, обезжиренная
*Poitrine, plats de côtes levées, sans
couenne, dégraissée*

(6) Рёбра свиные PLATS DE COTES



Рёбра свиные широкий разрез
Plats de côtes - coupe large



Рёбра свиные с грудной костью
широкий разрез
*Plats de poitrine – avec sternum, coupe
large*



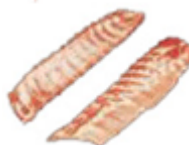
Хрящи свиные
Cartilages de poitrine



Рёбра свиные узкий разрез
*Plats de poitrine avec sternum, coupe
large*



Рёбра свиные толстый разрез
Plat de côte épais



Рёбра свиные узкий разрез
Plats de côte – coupe étroite

(7) Кромки и тримминг PARURES ET MAIGRES



Тримминг 85
Maigre 85



Тримминг с грудинки
Maigre de poitrine



Тримминг с корейки
Maigre de carrée



Кромки свиной грудинки
Parures de poitrine

(8) Свиной шпик и шкурка GRAS ET COUENNES



Шпик свиной шейки без шкурки и шпик свиного окорока без шкурки
Gras de jambon et de col sans couenne.



Хребтовый шпик свиной без шкурки
Bardière sans couenne.



Смешанная свиная шкурка, с щиковины, шейного шпика, окорока, грудинки
Couenne mélangée



Шпик свиной без шкурки
Gras dur sans couenne

(9) Субпродукты ABATS



Ножки задние
Pieds arrières



Сердце
Coeurs



Ушки прямой разрез
Oreille coupe droite



Желудок
Estomac



Язык широкий разрез с мясом у основания
Langue coupe longue avec viande de « patin »



Голова
Tête de porc



Язык сьюис разрез короткий разрез без мяса у основания
Langue coupe suisse. Coupe courte sans viande de « patin »



Почки
Rognons



Печень
Foie de porc



Хвосты
Queue



Диафрагма с плёнкой
Hampe avec membrane



Переднии ножки
Pieds avant