

2000

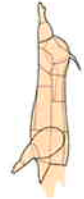
Schweinehälfte

Schweinehälfte

Pork side

Mezzena di maiale

Demi-porc



2001

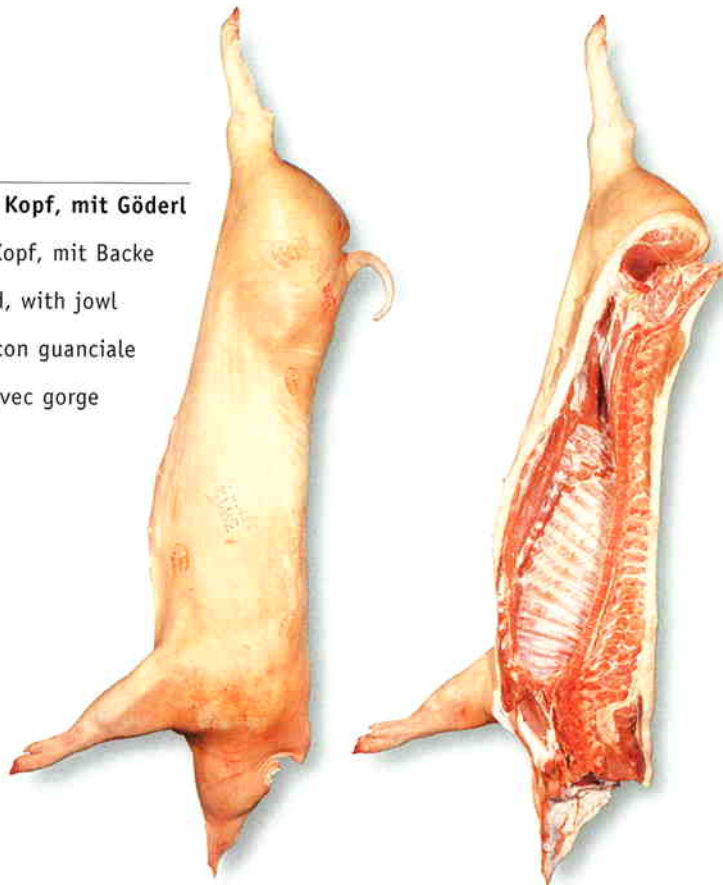
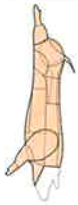
Schweinehälfte ohne Kopf, mit Göderl

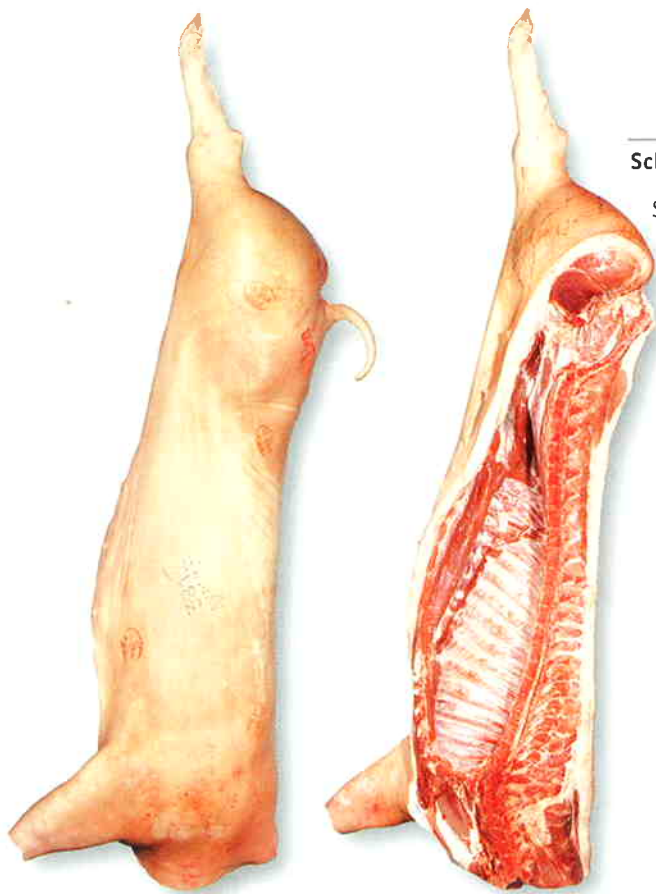
Schweinehälfte ohne Kopf, mit Backe

Pork side without head, with jowl

Mezzena senza testa, con guancia

Demi-porc sans tête, avec gorge





2003

Schweinehälfte ohne Kopf, Göderl und Vorderfuß

Schweinehälfte ohne Kopf, Backe und Vorderpfote

Pork side without head, jowl and front foot

Mezzena senza testa, guancia e piede

Demi-porc sans tête, sans gorge et sans pied antérieur



2002

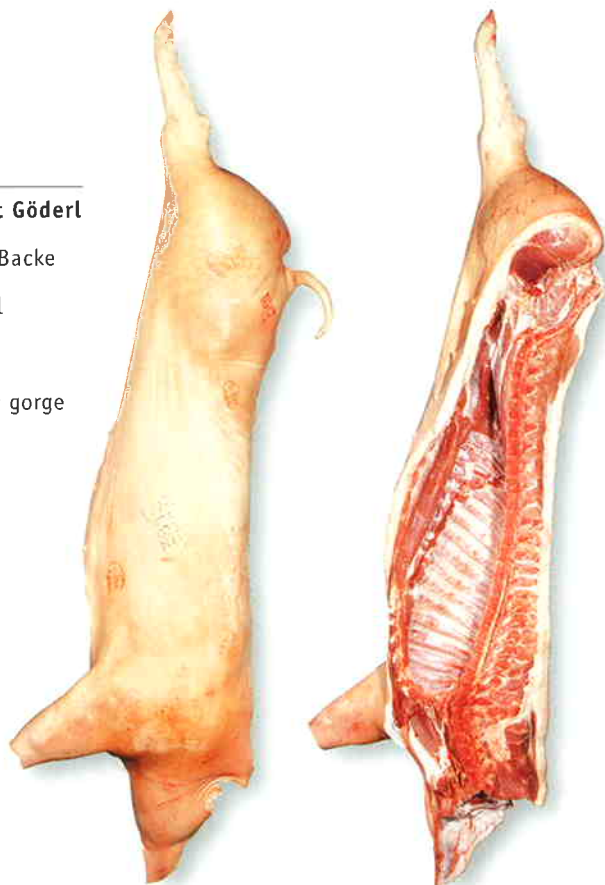
Schweinehälfte ohne Kopf und Vorderfuß, mit Göderl

Schweinehälfte ohne Kopf und Vorderpfote, mit Backe

Pork side without head and front foot, with jowl

Mezzena senza testa e piede, con guancia

Demi-porc sans tête et sans pied antérieur, avec gorge





2008

Stutzen 3-teilig

Schweinehälfte ohne Kopf und Bauch, ohne Fett

Side without head and belly, defatted

Mezzena senza guancia e pancetta, senza lardo

Demi-porc sans gorge et poitrine, dégraissé



2009

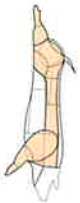
Stutzen 3-teilig ohne Speck

Schweinehälfte ohne Kopf und Bauch, ohne Fett

Side without head and belly, defatted

Mezzena senza guancia e pancetta, senza lardo

Demi-porc sans gorge et poitrine, dégraissé





2004

Stutzen 2-teilig

Bikini mit Nacken

Leg with loin and neck

Bikini con coppa

Rein-Jambon



2005

Stutzen 2-teilig ohne Speck

Bikini mit Nacken, ohne Fett

Leg with loin and neck, defatted

Bikini con coppa, senza lardo

Rein-Jambon, dégraissé





2006

**Stutzen 2-teilig ohne Schopf, Karree ohne Speck**

Bikini ohne Nacken, Kotelett ohne Fett

Leg with defatted loin

Bikini, carré senza lardo

Jambon avec carré (carré dégraissé)



2007

**Stutzen 2-teilig ohne Schopf, ohne Speck**

Bikini ohne Nacken, ohne Fett

Leg with loin, defatted

Bikini senza lardo

Jambon avec carré, dégraissé



2018

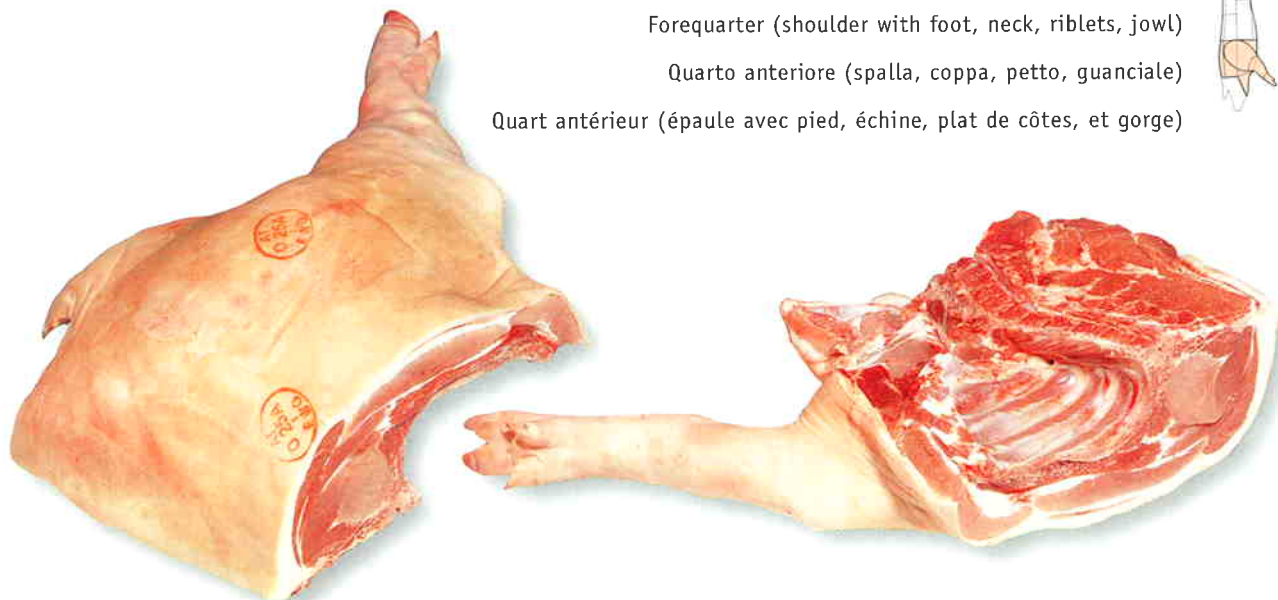
Vorderviertel mit Göderl

Vorderviertel mit Backe

Forequarter (shoulder with foot, neck, riblets, jowl)

Quarto anteriore (spalla, coppa, petto, guanciale)

Quart antérieur (épaule avec pied, échine, plat de côtes, et gorge)



2019

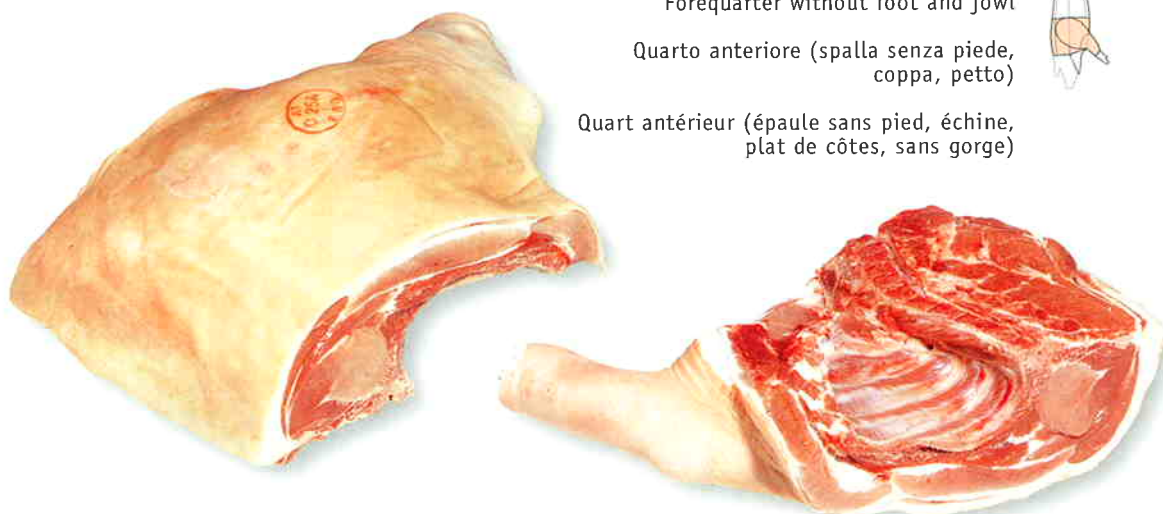
Vorderviertel ohne Fuß und Göderl

Vorderviertel ohne Pfote und Backe

Forequarter without foot and jowl

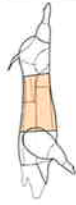
Quarto anteriore (spalla senza piede, coppa, petto)

Quart antérieur (épaule sans pied, échine, plat de côtes, sans gorge)





2020

**Karree mit Bauch**

Mittelstück ohne Hüfte

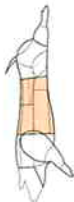
Middle without rump

Troncone senza scamone

Rein avec poitrine (sans pointe et échine)



2021

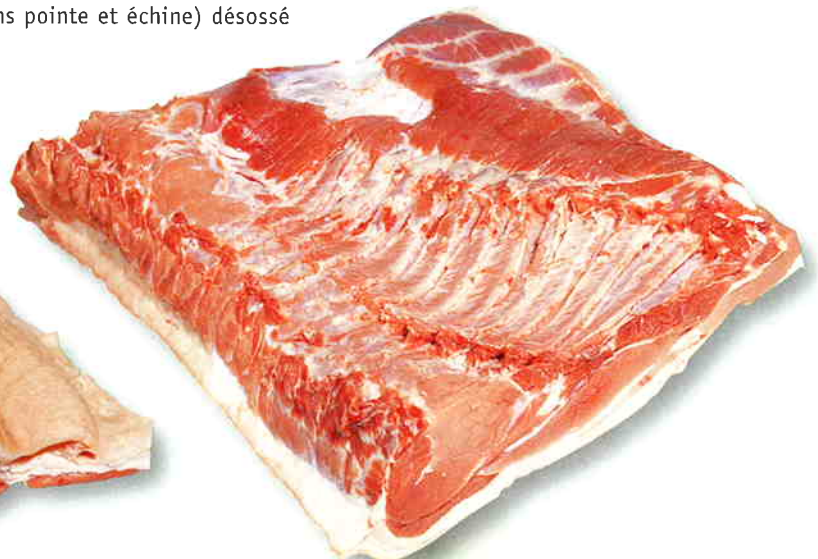
**Karree mit Bauch ohne Knochen**

Mittelstück ohne Hüfte und Knochen

Middle without rump, boneless

Troncone senza scamone ed ossa

Rein avec poitrine (sans pointe et échine) désossé





2100

Schlögel mit Filetkopf

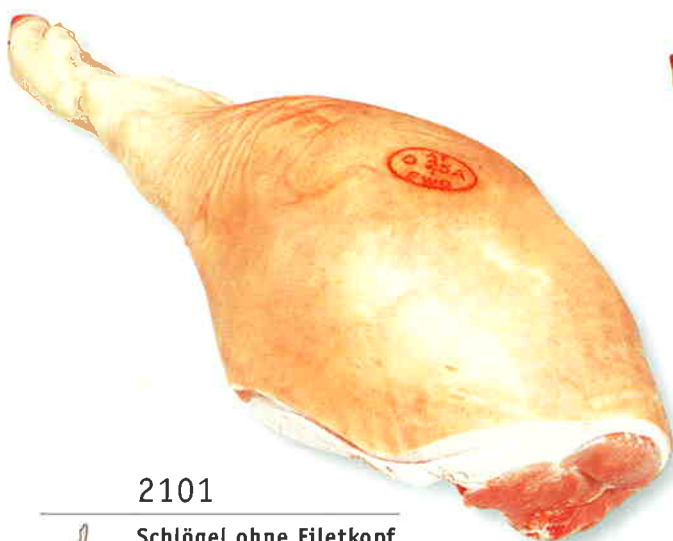


Schinken mit Hüfte und Filetkopf

Leg with rump and head of tenderloin

Prosciutto con scamone e testa di filetto

Jambon avec pointe et tête de filet mignon



2101

Schlögel ohne Filetkopf



Schinken mit Hüfte, ohne Filetkopf

Leg with rump without head of tenderloin

Prosciutto con scamone senza testa di filetto

Jambon avec pointe, sans tête de filet mignon



2105

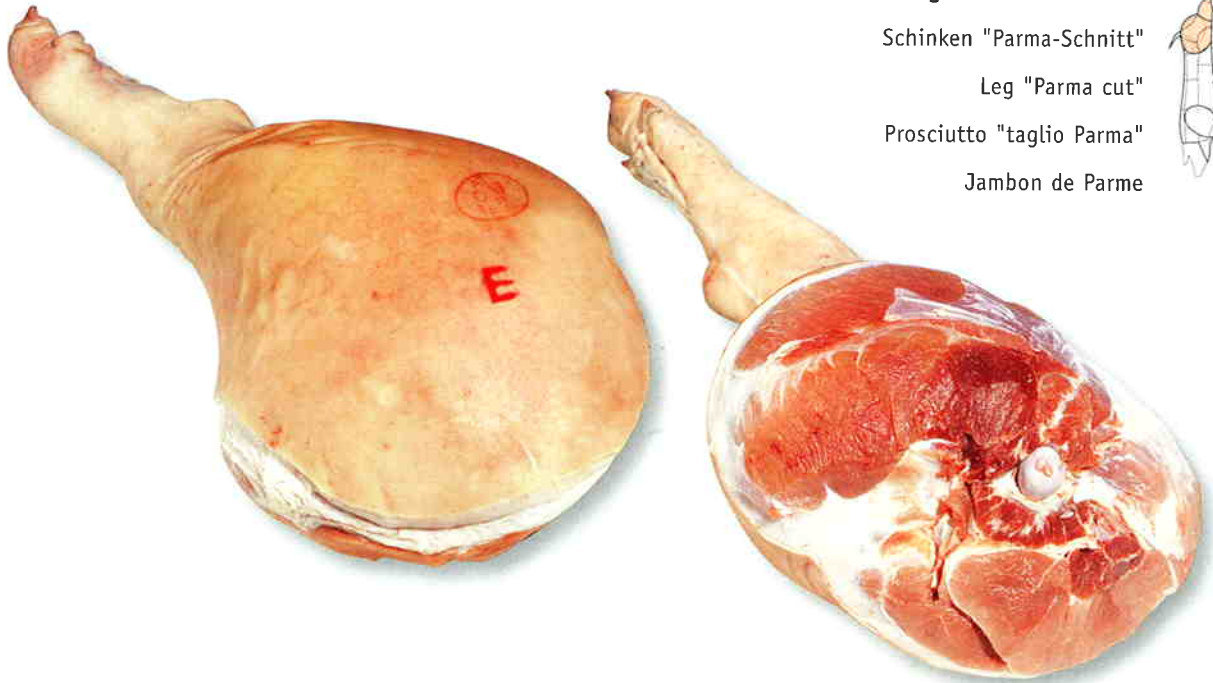
Schlögel "Parma-Schnitt"

Schinken "Parma-Schnitt"

Leg "Parma cut"

Prosciutto "taglio Parma"

Jambon de Parme



2106

Schlögel "Parma-Schnitt" ohne Fuß

Schinken "Parma-Schnitt" ohne Pfote

Leg "Parma cut" without foot

Prosciutto "taglio Parma" senza piede

Jambon de Parme sans pied



2107



Schlögel "Italienischer Schnitt"

Schinken "Italienischer Schnitt"

Leg "Italian cut"

Prosciutto "taglio italiano"

Jambon coupé à l'italienne



2108



Schlögel "Spanischer Schnitt" ohne Fuß

Schinken "Spanischer Schnitt" ohne Pfote

Leg "Spanish cut" without foot

Prosciutto "taglio spagnolo" senza piede

Jambon coupé à "l'espagnole" sans pied





2110

Schlögel mit Filetkopf, ohne Speck

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

Prosciutto con scamone e testa di filetto,
 senza lardo

Jambon avec pointe et tête de
 filet mignon, dégraissé



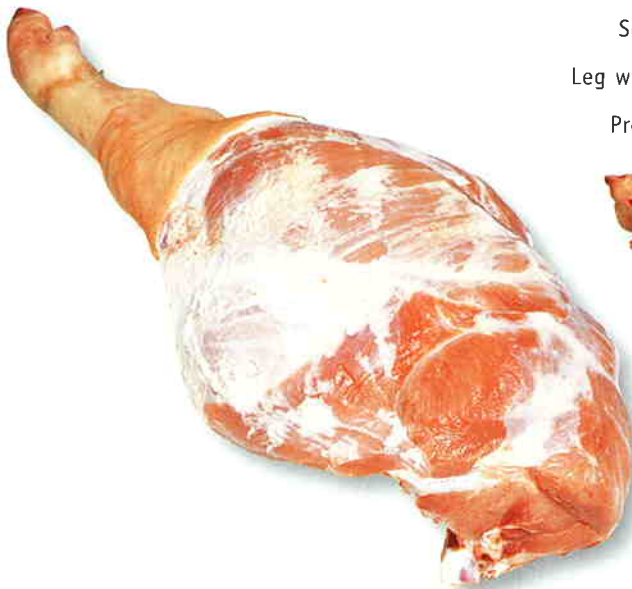
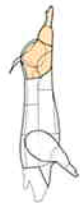
2111

Schlögel ohne Filetkopf, ohne Speck

Schinken mit Hüfte ohne Filetkopf, ohne Fett
 Leg with rump without tip of tenderloin, defatted

Prosciutto con scamone senza testa di filetto,
 senza lardo

Jambon avec pointe sans tête de
 filet mignon, dégraissé





2112

Schlögel ohne Filetkopf und Fuß

Schinken mit Hüfte, ohne Filetkopf und Pfote

Leg with rump, without head of tenderloin and foot

Prosciutto con scamone, senza testa di filetto e piede

Jambon avec pointe, sans tête de filet mignon et pied



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

Prosciutto con scamone e testa di filetto, senza piede e lardo

Jambon avec pointe et tête de filet mignon, sans pied et graissé



2115

Schlögel ohne Schale und Knochen (Schinkenteller)

Schinken mit Hüfte, ohne Oberschale und Knochen (für Schinkenspeck)

Leg with rump, without topside boneless

Coscia con scamone senza fesa "taglio da speck"

Jambon avec pointe sans noix, désossé



2120

Schlögel ohne Knochen

Schinken mit Hüfte, ohne Knochen

Leg with rump, boneless

Coscia con scamone, disossata

Jambon avec pointe, désossé



2131

**Schlögel mit Stelzenfleisch, ohne Knochen und Speck (3D)**

Schinken mit Hüfte und Eisbeinfleisch, ohne Knochen und Fett (3D)

Leg with rump and shank, without rind and fat, boneless

Coscia con scamone e geretto, disossata, senza lardo

Jambon avec jarret, sans couenne, dégraissé



2132

**Schlögel ohne Stelzenfleisch, ohne Knochen und Speck (4D)**

Schinken mit Hüfte, ohne Eisbeinfleisch, Knochen und Fett (4D)

Leg with rump, without shank, rind and fat, boneless

Coscia con scamone, senza geretto, disossata, senza lardo

Jambon sans couenne, dégraissé





2104



Hintere Stelze

Hintereisbein (Hintere Haxe)

Hindquarter shank

Stinco posteriore

Jambonneau arrière



2145

Schlögel-Teilstücke (4er-Schnitt)

Schinken-Teilstücke

Parts of leg

Pezzi di coscia

Morceaux de jambon sans gras et préparés





2140

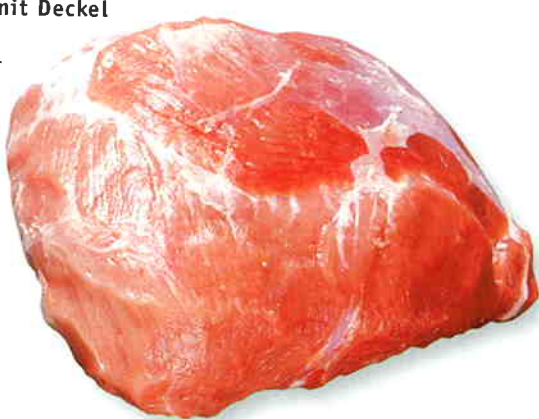
Kaiserteil (Schale) mit Deckel

Oberschale mit Deckel

Topside with cap

Fesa con fascia

Noix de jambon avec culotte sans gras



2149

Kaiserteil (Schale) ohne Deckel

Oberschale ohne Deckel

Topside without cap

Fesa senza fascia

Noix de jambon sans culotte et sans gras



2150

Kaiserteil, entvliest

Oberschale, schier

Lean topside

Fesa, schietta

Noix de jambon pure sans gras, préparée





2121

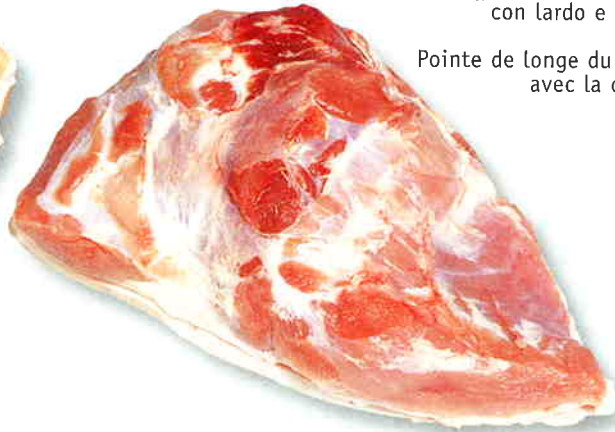
Schlussbraten mit Schwarte

Hüfte mit Schwarte

Rump with rind and fat

Scamone (punta della lombata)
con lardo e cotenna

Pointe de longe du jambon
avec la couenne



2141

Schlussbraten

Hüfte

Rump

Scamone
(punta della
lombata)

Pointe de longe
sans gras



2151

**Schlussbraten,
entvliest**

Hüfte, schier

Lean rump

Scamone,
schietto

Pointe de longe pure
sans gras, préparée





2142



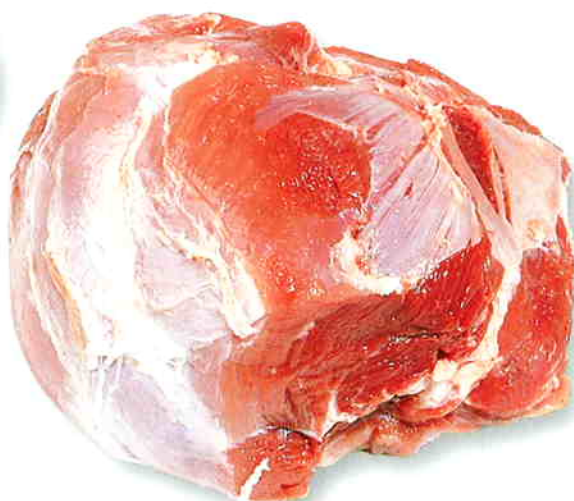
Nuss

Kugel

Knuckle

Noce

Tranche grasse



2152



Nuss, entvliest

Kugel, schier

Lean knuckle

Noce, schietta

Tranche grasse pure sans gras, préparée





2143

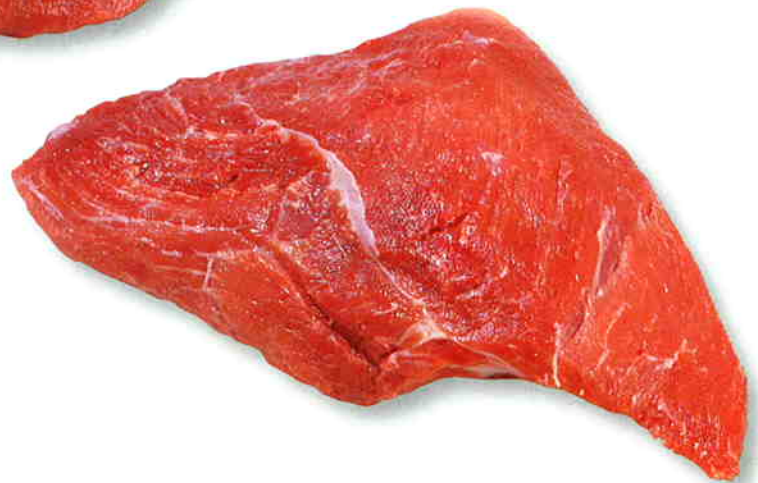
Fricandeanu

Unterschale

Silverside

Sottofesa (fricandò con magatello)

Gîte



2153

Fricandeanu, entvliest

Unterschale, schier

Lean silverside

Sottofesa, schietta

Gîte pur sans gras et préparé

