



1007

Canal ternera calidad O
Veal carcass O-Quality
Carcasse de veau, qualité O
Kälberschlachtkörper, Qualität O



1306

Cuarto trasero ternera, corte recto 8 costillas
Veal hindquarter, straight-cut, 8 ribs
Quartier arrière coupe droite à 8 côtes de veau
Kalbshinterviertel, gerader Schnitt, 8 Rippen



1307

Cuarto delantero ternera, corte recto 5 costillas
Veal forequarter, straight-cut, 5 ribs
Quartier avant coupe droite à 5 côtes de veau
Kalbsvorderviertel, gerader Schnitt, 5 Rippen



1373

Centro cadera de ternera
Veal Rump
Rumsteck de veau
Kalbskeule



1388

Llana doble de ternera
Veal Blade
Paleron de veau
Kalbsschulter



1389

Solomillo con cordón de ternera +1,6 kg
Veal Filet, chain-on+1,6 kg
Filet avec chaînette de veau
Kalbslenden, geschnürt, +1,6 kg





1392

Lengua de ternera corte Suizo
Veal tongue Swiss cut
Langue coupe Suisse de veau
Kalbszunge, schweizer Schnitt



1395

Recorte 70/30 de ternera
Veal Trimming 70/30
Maigre 70/30 de veau
Reste vom Kalb 70/30



1404

Cadera con rabillo de ternera
Veal Rump with tail
Rumsteck avec aiguillette baronne de veau
Kalbskeule mit Schwanzstück



1405

Contra de ternera
Veal silver-side
Gîte noix de veau
Kalbskeule (Oberschale)



1406

Morcillo bola de ternera
Veal shank, boneless
Jarret arrière de veau
Kalbshaxe



1407

Culata contra de ternera
Veal heel
Nerveux de gîte de veau
Wadenstück vom Kalb





4767

Babilla de ternera
Veal Knuckle
Tranche grasse de veau
Nussstück vom Kalb



1409

Redondo bola de ternera
Veal eye round
Rond de gîte à la noix de veau
Kalbsunterschale (Fricandeau)



1410

Tapa de ternera
Veal topside
Tende de tranche de veau
Hochrippe vom Kalb



1411

Bajada de pecho/aleta ternera
Veal brisket boneless
Derrière de paleron
Schafelstück vom Kalb



1412

Aguja de ternera
Veal chuck
Basses-côtes de veau
Vorderrippenstück vom Kalb



1416

Redondo delantero ternera
Veal chuck tender
Jumeau à bifteck de veau
Bugstück vom Kalb





1417

Culata de espalda ternera
Veal shoulder clod, boneless
Boule de macreuse de veau
Fehlrippenstück vom Kalb



1418

Morcillo delantero ternera
Veal foreshin
Jarret avant de veau
Kalbsvorderhaxe



1577

Costilla falda de ternera
Veal flank ribs
Cotê de flanchet de veau
Flankenstück (Rippchen) vom Kalb



4006

Chuletero con solomillo de ternera
Veal strip-loin, bone-in
Faux-filet avec os de veau
Zwischenrippenstück vom Kalb



4053

Lomo estrecho de ternera
Veal strip-loin, bone-in
Faux-filet de veau
Filetstück vom Kalb



4054

Lomo ancho de ternera
Veal cube roll
Entrecôte de veau
Zwischenrippenstück vom Kalb (Entrecote)





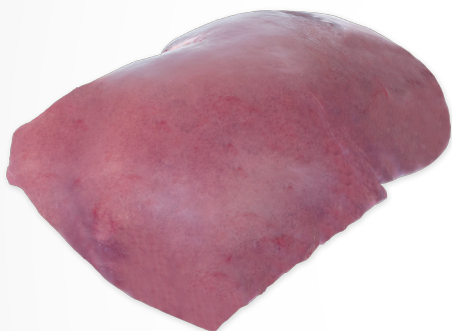
4735

Bola de ternera
Veal top bit
Cuisse de veau
Kalbskeule



4748

Corazones de ternera
Veal heart
Cœur de veau
Kalbsherz



4749

Hígado de ternera
Veal liver
Foie de veau
Kalbsleber



4756

Falda de ternera
Veal flank
Flanchet de veau
Flankenstück vom Kalb



4757

Rabo de ternera
Veal tail
Queue de veau
Ochenschwanz



8030

Carrillada de ternera
Veal cheek
Noix de joue de veau
Backenstück vom Kalb





8032

Pie de ternera
Veal feet
Pied de veau
Fuß vom Kalb



8033

Ventre de ternera
Veal tripe
Tripe de veau
Kalbsmagen



1474

Recorte 80/20 de ternera
Veal Trimming 80/20
Maigre 80/20 de veau
Reste vom Kalb 80/20



1423

Morcillo con hueso ternera
Veal shank, bone-in
Jarret arrière avec os de veau
Hesse mit Knochen



4047

Medallón ternera
Veal flank steak
Bavette de veau
Hose



1375

Contra sin culata
Veal silverside without heel
Gîte noix sans nerveux de veau
Unterschale ohne Kniekehlfleisch

