Metzgerei Ammon

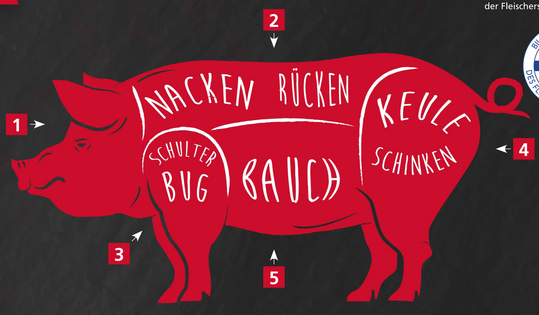
Feine Fleisch- und Wurstspezialitäten

SCHWEINEFLEISCH / PORK

Teilstücke – Schweinehälfte

Made by carneo® DAS MAGAZIN FÜR ECHTE FLEISCHKENNER

mit freundlicher Unterstützung der Fleischerschule Augsburg



1 KOPF

1.1 Schweinekopf

1.2 Schweine-Backe mit Schwarte

2 RÜCKEN

2 Rücken

2.1 Filet / Lende / Tenderloin

2.3 Kotelettstück mit Knochen

2.2 Nacken / Hals ohne Knochen

2.3.2 Schweinelachs

2.3.1 Baby Back Ribs / Kotelettrippchen / Loin Ribs

2.3.3 Standing Rib Roast / Prime Rib

2.3.4 Tomahawk

2.3.5 Porterhouse / Filetkotelett

3 SCHULTER / BUG

3 Schulter

3.1 Schulter, ausgelöst

3.1.1 Dickes Bugstück

3.1.2 Bugfilet

3.2 Vorderhaxe

3.1.3 Schaufelstück

3.3 Spitzbein

3.1.4 Schäuferla / Schäufele

4 KEULE / SCHINKEN

4 Keule / Schinken

4.1 Hüfte / Schinkenspeck

4.2 Schweinetafelspitz

4.4 Oberschalendeckel

4.3 Oberschale

4.6 Nuss

4.5 Unterschale mit Rolle

4.7 Haxe

4.8 Schweineschwanz

5 BAUCH

5 Bauch

5.1 Wamme

5.2 Schweinebauch, ausgelöst

5.3 Brustspitze / Dicke Rippe

© B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

WWW.METZGEREI-AMMON.DE

Würzburger Straße 550 · 90768 Fürth-Burgfarrnbach

Tel. 0911 735035 · Fax 0911 755960