ELEMENTY WOŁOWE

1

- Ćwierćtusza zadnia bez łaty
- Hindqarter without flank
- Pistole ohne Lappen
- Quartier arrière, sans flanchet
- Quarto trasero, corte pistola
- Quarto posteriore, senza pancia
- Задняя четвертина без пашины

2

- Ćwierćtusza przednia z łatą
- Forequarter with flank
- Vordervietel mit Lappen
- Quartier avec flanchet
- Quarto delantero con falda
- Quarto anteriore senza bavetta
- Четвертина передняя с пашиной

3

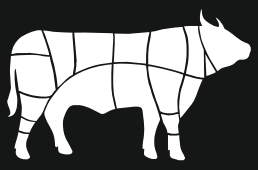
- Zrazowa górna PAD
- Topside, PAD
- Oberschale, entvliest
- Coeur de tende de tranche, PAD
- Tapa, totalmente, limpia y pulida
- Fesa, senza copertina, refilata
- Огузок без пленок и сухожилий

4

- Zrazowa dolna PAD
- Silverside, PAD
- Unterschale, entvliest
- Semelle
- Contra, limpia y pulida
- Sottofesa, senza copertina, refilata
- Наружная (плоская) часть бедра без пленок и сухожилий

Mięso z terenów
Czystych Ekologicznie

BEEF MEAT ELEMENTS



BIELA

5

- Krzyżowa PAD
- Rump, PAD
- Hüfte mit Deckel und Tafelspitze, entvliest
- Coeur de rumsteck, avec langue de chat, PAD
- Corazón de cadera, pulido
- Scamone, con copertina
- Заднепоясничная часть без пленок и сухожилий

6

- Skrzydło PAD
- Knuckie, PAD
- Kugel, entyliest
- Tranche grasse, PAD
- Babilla, limpia y pulida
- Noce, refilato
- Передняя часть бедра

7

- Ligawa PAD
- Eyround, PAD
- Semerrolle, entvliest
- Rond de gite noix
- Redondo, limpia y pulida
- Girello, refilato
- Щуп без пленок и сухожилий

8

- Mięsień podkolana
- Hell muscle
- Kniekehlenfleisch
- Nerveux de gite
- Culata de contra
- Campanello/Pesce
- Пяточная мышца

www.biela-mieso.pl

ELEMENTY WOŁOWE

9

- Goleń z kością
- Shin bone-in
- Vorderbeinfleisch, mit Knochen
- Jarret avec os
- Morcillo con hueso
- Muscolo con osso
- Голяшка с костью

10

- Goleń bez kości
- Shin, boneless
- Vorderbeinfleisch ohne Knuchen
- Jarret sans os
- Morcillo sin hueso
- Muscolo senza osso
- Голяшка без кости

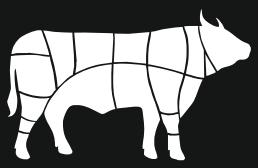
11

- Rostbef z kością
- Striploin, bone-in
- Roastbeef, mit Knochen
- Déhanché, avec os
- Lomo con hueso
- Roastbeef con osso
- Филейный край с костью

12

- Rostbef bez czapy
- Striploin cap of intercostal off
- roastbeef ohne Deckel ohne Knochen
- Faux- Filet, sans dessus, semi pareê
- Lomo, sin hueso, sin intercostales
- Roastbeef, senza osso, senza copertina
- Филейный край без покрышки

BEEF MEAT ELEMENTS



BIELA

13

- Rostbef PAD
- Striploin PAD
- Roastbeef ohne knochen PAD
- Faux - filet PAD
- Lomo bajo PAD
- Roastbeef PAD
- Филейный край без пленок и сухожилий

14

- Polędwica bez warkocza
- Tenderloin, chain off
- Filet ohne Kette
- Filet sans chainette
- Solomilo sin cordón
- Filetto senza catena
- Вырезка без цепочки

15

- Antrykot z kością
- Prime rib bone in
- Hohe Rippe mit knochen
- Entrecôte aves os
- Lomo alto con hueso
- Costata, con osso
- Отруб с костью

16

- Antrykot bez kości
- Prime rib boneless
- Hohe Rippe ohne Knuchen
- Entrecôte, sans os
- Lomo alto, sin hueso
- Costata,senza osso
- Отруб без кости

ELEMENTY WOŁOWE

17

- Miesień łopatki PAD
- High shoulder, PAD
- Dickes Bugstück, entvliest
- Boule de masreuse, PAD
- Centro de espaldilla, limpio y pulido
- Fesone di spalla
- Лопатка без пленок и сухожилий

18

- Miesień grzebieniowy PAD
- Blade, PAD
- Schaufelstück entvliest
- Paleron, PAD
- Llata, limpio y pulido
- Copertina di spalla, refilato
- Лопаточная мякоть без пленок и сухожилий

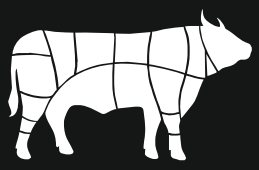
19

- Filet z łopatki PAD
- Chuck tender, PAD
- Falsches Filet,entvliest
- Jumeau, PAD
- Pez,limpio y pulido
- Girello do spalla, refilato
- Вырезка из попаточной часги без пленок и сухожилий

20

- Kark
- Neck
- Nacken
- Collier
- Cuello
- Collo
- Шея

BEEF MEAT ELEMENTS



BIELA

21

- Rozbratel
- Chuck
- Zungenstück
- Basses-cotês
- Aguja
- Taglio reale, spezzato
- Перед спинной части

22

- Szponder z kością
- Plate, bone-in
- Querippe mit Knochen
- Plat, de côto
- Pecho
- Costine, di pancia
- Край грудинки с костью

23

- Mostek z kością
- Brisket bone-in
- Brust mit Knochen
- Poitrine de boeuf, aves os
- Pecho, con hueso
- Petto, con osso
- Грудинка с костью

24

- Łata
- Flank
- Lappen
- Flanchet
- Falda
- Pancia
- Пашина

ELEMENTY WOŁOWE

25

- Trimming 50/50
- Beef meat trimming 50/50
- Magerfleisch 50/50
- Trimmings, de boeuf 50/50
- Magros 50/50
- Magro 50/50
- Тримминг говяжий 50/50

26

- Trimming 70/30
- Beef meat trimming 70/30
- Magerfleisch 70/30
- Trimmings, de boeuf 70/30
- Magros 70/30
- Magro 70/30
- Тримминг говяжий 70/30

27

- Wątroba
- Liver
- Leber
- Foie
- Higado
- Fegato
- Печень