

CATALOGUS WINTER 2026

Belgian Pork Group

A NETWORK, COMMITTED TO SERVE YOU

Beste klant

Smaak. Daar draait het uiteindelijk om. Smaak maakt emoties los en maakt het verschil.

Daarom werkten wij van Belgian Pork Group een label uit dat kwaliteit garandeert en het welzijn van mensen, dieren en de planeet voortdurend verbetert: Taste & Welfare Guaranteed®.

Het is onze taak om varkensvlees wereldwijd de plaats te geven dat het verdient. Een lekker stukje varkensvlees maakt niet alleen deel uit van een gezond voedingspatroon, maar dit bij uitstek Belgische product behoort ook tot ons cultureel erfgoed en zorgt voor duizenden jobs in de sector. Elke schakel in de keten bepaalt het verdere verloop en succes van deze garantie.

Belgian Pork Group staat voor varkensvlees van A tot Z: van verwerken en versnijden, over invriezen, verpakken en etiketteren tot het bereiden van panklare varkensvleesgerechten. Wij produceren al onze varkensvleesproducten in eigen huis.

In deze catalogus zal u een overzicht vinden van alle producten die wij u op dit moment aanbieden.

Bijkomend vindt u hieronder verdere uitleg betreffende de iconen die u zal terugvinden bij de producten:

- diepvries
- houdbaarheid
- besteleenheid
- verpakkingseenheid
- soort verpakking van product
- bijkomende informatie betreffende bereiding, houdbaarheid, samenstelling van product, ...

Indien u meer informatie wenst te verkrijgen, aarzel zeker niet om contact op te nemen met uw vertegenwoordiger, onze medewerkers van de binnendienst via **051/78.84.24** of mail naar **services@belgianporkgroup.com**.

Wist je bovendien dat je eenvoudig online kan bestellen?
Ga naar www.foodspot.be of contacteer uw vertegenwoordiger.

Belgian Pork Group
A NETWORK, COMMITTED TO SERVE YOU

Volg ons op social media en blijf op de hoogte van de meest recente ontwikkelingen.


WINTER
GAMMA

WINTERPRODUCTEN

Een assortiment om deze winter smaakvol en gezellig door te komen.

Van sappige gebraadjes tot heerlijke mini-componenten. We hebben het allemaal in huis om uw feestgamma te vervolledigen.

Ontdek ze vandaag en proef de winter!



truffelgebraad groot

16389



10 dagen na levering
st
1 x 2,2kg
VACUUM
Mals gebraad op basis van superdoux, gemarineerd met truffel.

truffelgebraad

23281



8 dagen na levering
bak
6 x 600g
SKIN
Identiek aan truffelgebraad maar skin verpakt.

kruidengebraad

23622



8 dagen na levering
bak
6 x 600g
SKIN
Heerlijk gebraadje op basis van Ardeense middel. Afgewerkt met mosterd en gekruid paneer.

bacon cheese burger

23676



6 dagen na levering
bak
2 x (12 x 130g)
GAS GROOT
Winterse burger. Het gehakt werd op smaak gebracht met emmentaler en bacon waardoor de burger een subtiel gerookte smaak heeft.

ardeense oester peper

NIEUW

23156



8 dagen na levering
bak
10 x 2 st (1 st = 150g)
SKIN
Ardeense oester afgewerkt met peper.

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK. COMMITTED TO SERVE YOU

assortiment fondueballetjes

21958



5 dagen na levering
bak
4 x (3 x 24st x 16g)
GAS GROOT
Gevarieerde fondueballetjesmix: een Parijs balletje met kaas, een Praags balletje met gerookt vlees en een puur gehaktballetje.

mini slagersvinken

21959



6 dagen na levering
bak
4 x (21 x 27g)
GAS GROOT
Mini slagersvinken op basis van gekruid gehakt afgewerkt met een fijn laagje spek.

mini kaasburger

23302



5 dagen na levering
bak
4 x (32 x 29g)
GAS GROOT
Mini kaasburgers met emmentaler.

mini chipolata

23553



6 dagen na levering
bak
4 x (45 x 15g)
GAS GROOT
Mini chipolata's met fijne kruiding.

mini cordon bleu

23554



6 dagen na levering
bak
4 x (20 x 45g)
GAS GROOT
Mini cordon bleu's op basis van mals vlees met een smeuïge vulling van ham en kaas.

assortiment mini pensjes

21520



7 dagen na levering
bak
6 x (21 x 20g)
GAS GROOT
Eigen productie mini pensjes met drie smaken: tomaat, curry en traditionele witte pens.

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK COMMITTED TO SERVE YOU


EASY
GAMMA

EASY GAMMA

Terug tijd om te experimenteren

Dit sterke gamma staat altijd voor je klaar. Van puur varkensvlees tot volledig bereide producten: een veelzijdig assortiment dat meedenkt met jouw zaak.

Zo win je tijd, verhoog je je rendement en kun je je focussen op wat echt telt — jouw eigen signatuur en afwerking. Of je nu werkt aan klassiekers, seizoenssuggesties of nieuwe creaties: met dit gamma zit je altijd goed.



Door de verpakking zijn de producten langer houdbaar en blijft de structuur en smaak intact. Bovendien verzekert het "Taste & Welfare guaranteed" label op elk stuk vlees de beste kwaliteit en smaak, verkregen met het grootste respect voor dier en milieu. Vraag uw verkoper zeker naar onze documentatie, zo kan u ook uw klanten informeren m.b.t onze inspanningen.



koteletten (middel met been gekapt)

23149





- 3 dagen na levering
- bak
- 26 x 175g/st
- BULK
- Gemiddeld gewicht van 175g per stuk, zonder filet pur en zonder hielwervels. 26 stuks per bak.

spieringkoteletten +- 35st

23150





- 3 dagen na levering
- bak
- 35 x 167g/st
- BULK
- Twee spieringen. Gemiddeld gewicht van 167g per stuk. Toevoeging van eigen marinade mogelijk.

speksneden vers

23151





- 3 dagen na levering
- bak
- 28 x 125g
- BULK
- Met zwoerd en kraakbeen. Toevoeging van eigen marinade mogelijk.

kroontje superdoux 11 beentjes

16343





- 10 dagen na levering
- st
- 2 x 3,5kg
- VACUUM
- Een lekker en mals stuk uit de rug om culinair mee uit te pakken. Ook perfect op de BBQ met marinade naar wens.

kroontje superdoux 3 à 4 beentjes

16347





- 10 dagen na levering
- st
- 1 x 1kg
- VACUUM
- Een lekker en mals stuk uit de rug. Ook perfect op de BBQ met marinade naar wens.

middel superdoux

16303





- 10 dagen na levering
- st
- 1 x 4kg
- VACUUM
- Malse middel, zeer veelzijdig stuk vlees.

ardeens gebraad

16308





- 10 dagen na levering
- st
- 1 x 2kg
- VACUUM
- Traditioneel gerookt voor een intense, sappige smaakbeleving.

italiaans gebraad

16366





- 10 dagen na levering
- st
- 1 x 2,5kg
- VACUUM
- Op basis van superdoux, gemarineerd met een Italiaanse marinade op basis van groene kruiden en look.

pomodoro gebraad met spek

16369





- 10 dagen na levering
- st
- 1 x 2,5kg
- VACUUM
- Op basis van superdoux, gemarineerd met een tomatenmarinade en zuiderse kruiden.

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK, COMMITTED TO SERVE YOU

EASY GAMMA

grof gemalen varkensgehakt

23142



- 3 dagen na levering
- bak
- 2 x 5kg
- VACUUM
- Ongekruid, ideale basis voor al uw gehaktbereidingen. 19mm en 75% mager. Gemakkelijk in te vriezen.

varkensgehakt

21051



- 3 dagen na levering
- bak
- 10 kg
- BULK
- Basis gekruid. Afgemalen op 4 mm.

gemengd gehakt

21071



- 3 dagen na levering
- bak
- 10 kg
- BULK
- Basis gekruid. Afgemalen op 3 mm.

gehaktstammetje natuur

23144



- 6 dagen na levering
- bak
- 4 x (12 x 120g)
- GAS GROOT
- Gekruid. Mogelijkheid tot eigen creatie van blinde vinken, crepinetten, (spek)burgers. 75% mager.

soepballetjes

21365



- 5 dagen na levering
- bak
- 6 x (40 x 7g)
- GAS GROOT
- Kleine soepballetjes, ieders favoriet.

varkensworst

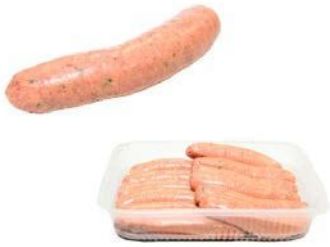
21001



- 6 dagen na levering
- bak
- 4 x (12 x 120g)
- GAS GROOT
- De authentieke varkensworst. Afgemalen op 4 mm.

boerenworst

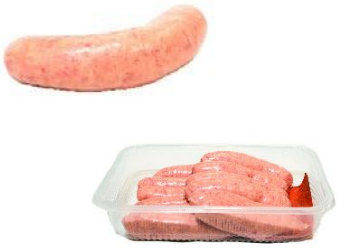
21004



- 6 dagen na levering
- bak
- 2 x (12 x 150g)
- GAS GROOT
- Grof afgemalen op 5 mm. Op smaak gebracht met ui en groene kruiden.

varken/kalfsworst

23264



- 6 dagen na levering
- bak
- 2 x (12 x 150g)
- GAS GROOT
- Ambachtelijke varkens- en kalfsworst met een volle, verfijnde smaak. Bevat 15% kalfsvlees.

varkenschipolata

21012



- 6 dagen na levering
- bak
- 2 x (26 x 70g)
- GAS GROOT
- Sappige varkenschipolata met een fijne kruiding.

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK, COMMITTED TO SERVE YOU

EASY GAMMA

gerolde chipolata

23470



- 6 dagen na levering
- bak
- 2 x (12 x 130g)
- GAS GROOT
- De opgerolde variant van de traditionele chipolata.

cordon bleu

23147



- 6 dagen na levering
- bak
- 2 x (12 x 140g)
- GAS GROOT
- Nog zelf te paneren.

cordon bleu Napolitano

23668



- 6 dagen na levering
- bak
- 2 x (8 x 150g)
- GAS GROOT
- Zoals de traditionele cordon bleu, maar met een vleugje chimichurri en raclettekaas. Nog zelf te paneren.

blinde vinken

21152

GEWIJZIGD



- 6 dagen na levering
- bak
- 2 x (12 x 150g)
- GAS GROOT
- Gehaktstammetje in mager lapje varkensvlees.

slavinken

21155



- 5 dagen na levering
- bak
- 2 x (12 x 150g)
- GAS GROOT
- Lekker gehaktrolletje met krokant speklaagje.

boomstammetjes

21231



- 6 dagen na levering
- bak
- 2 x (14 x 100g)
- GAS GROOT
- Een heerlijke klassieker.

kaasburger

23670



- 6 dagen na levering
- bak
- 2 x (12 x 130g)
- GAS GROOT
- Met emmentaler kaas.

ardeense steak

23357



- 6 dagen na levering
- bak
- 2 x (12 x 130g)
- GAS GROOT
- Lekkere burger met speklapjes. Het gehakt heeft een licht gerookte toets.

mergueze

21009



- 6 dagen na levering
- bak
- 2 x (14 x 70g)
- GAS GROOT
- Heerlijke mergueze op basis van rund - en varkensvlees.

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK, COMMITTED TO SERVE YOU

EASY GAMMA

vlees voor pita

21251



- 3 dagen na levering
- bak
- 6 x 700g
- GAS GROOT
- Mogelijkheid tot traiteurbereiding. Afkomstig van de spiering. Gesneden op 5 mm x 5 mm x lengte.

vlees voor gyros

21263



- 3 dagen na levering
- bak
- 6 x 700g
- GAS GROOT
- Mogelijkheid tot traiteurbereiding. Afkomstig van hamdelen. Gesneden op 5 mm x 8 mm x lengte.

voorgegaarde balletjes

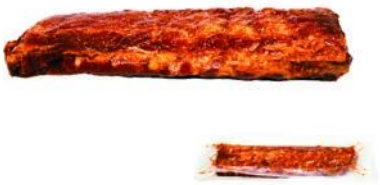
16444



- 12 dagen na levering
- st
- 1 x 3kg
- VACUUM
- 20 gram per balletje, ideaal voor al uw bereidingen. Puur varken.

gemarineerde rib honing

23520



- 8 dagen na levering
- bak
- 10 x 600g
- VACUUM
- Malse rib met zoete honingsmaak.

varkensbrochette met ui

21379



- 6 dagen na levering
- bak
- 2 x (8 x 170g)
- GAS GROOT
- Sappige varkensbrochette met ui.

pulled pork natuur

16131



- 8 dagen na levering
- st
- 1 x 1kg
- GAS GROOT
- Op traditionele wijze, traag en op lage temperatuur gegaard.

schouderham ontvet sneden

16823



- 12 dagen na levering
- st
- 1 x 1,6kg
- VACUUM
- Diameter 80 mm, 2,5 mm dikte.

schouderham - hamblokjes

16119



- 8 dagen na levering
- st
- 4kg vac
- VACUUM
- Gesneden op 5 mm x 5 mm x 5 mm. Ook heerlijk als magere vervanger voor spekblokjes.

hondenworst

23590



- 60 dagen in de koeling
- bak
- 8 x 800g
- BAK
- De favoriet van uw viervoeter!

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK. COMMITTED TO SERVE YOU


BUTCHER'S
CHOICE

BUTCHER'S CHOICE

De troeven van dit gamma

Achter onze gebraadjes en het superdoux-gamma staat een sterke ploeg ervaren vakmensen. Mensen die hun stiel kennen en elke dag kiezen voor precisie en kwaliteit.

Door traditionele technieken te combineren met doorgedreven expertise leveren we een ambachtelijk gamma dat het verschil maakt — in smaak, in uitstraling en in constante kwaliteit.

Butcher's Choice. De keuze van de slager.



BUTCHERS CHOICE GAMMA

ardeense schenkel

16081



- 14 dagen na levering
- bak
- 10 x +/-650g
- VACUUM
- Op traditionele en ambachtelijke wijze gerookt op beukenhout. Traag en op lage temperatuur gegaard.

ardeense filet pur

16312



- 10 dagen na levering
- bak
- 6 x 550g
- VACUUM
- Malse filet pur gerookt op traditionele en ambachtelijke wijze.

ardeense oester

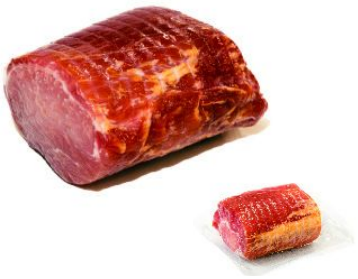
28001



- 7 dagen na levering
- bak
- 10 x 2st, 1st = 150g
- SKIN
- Traditioneel gerookt varkensvlees, extra mager.

ardeens gebraad

23502



- 14 dagen na levering
- bak
- 6 x 800g
- VACUUM
- Traditioneel gerookt op beukenhout.

italiaans gebraad

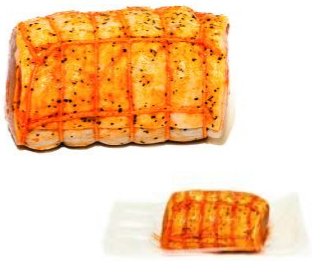
23522



- 8 dagen na levering
- bak
- 6 x 550g
- SKIN
- Identiek aan ons groot Italiaans gebraad, maar skin verpakt.

pomodoro gebraad met spek

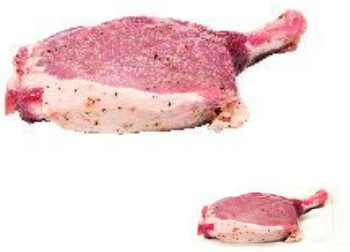
23517



- 8 dagen na levering
- bak
- 6 x 550g
- SKIN
- Identiek aan ons groot pomodoro gebraad, maar skin verpakt.

côte à l'os salt & pepper

23322



- 9 dagen na levering
- bak
- 6 x 340g
- SKIN
- Mals stukje varkensvlees met zeezout en pepersmaak.

slow cooked rib

16445



- 30 dagen na levering
- bak
- 10 x 800g
- VACUUM
- Brede rib, american style en super mals! Traag gegaard op lage temperatuur. Komt volledig tot zijn recht als hij vlak voor het serveren ingestreken wordt met BBQ saus.

voorgegaarde rib provençale

16706



- 30 dagen na levering
- bak
- 10 x 600g
- VACUUM
- Traag gegaarde malse rib met provençaalse kruiden.

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK. COMMITTED TO SERVE YOU

filet pur Flandrien

16422



10 dagen na levering
bak
6 x 550g
VACUUM
Mals varkenshaasje met zachte pickles.

filet pur rozemarijn

16281



10 dagen na levering
bak
6 x 550g
VACUUM
Mals varkenshaasje met rozemarijn.



Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK. COMMITTED TO SERVE YOU

BUTCHERS CHOICE GAMMA BULK

ardeense filet pur

16482



- 10 dagen na levering
- bak
- 4 x 6 x 550g
- VACUUM
- Malse filet pur gerookt op traditionele en ambachtelijke wijze. Per zes in één vacuum.

filet pur flandrien

16483



- 10 dagen na levering
- bak
- 4 x 6 x 550g
- VACUUM
- Mals varkenshaasje met zachte pickles. Per zes in één vacuum.

filet pur rozemarijn

16274



- 10 dagen na levering
- bak
- 4 x 6 x 550g
- VACUUM
- Mals varkenshaasje met rozemarijn. Per zes in één vacuum.

ardeense oester

21464



- 7 dagen na levering
- bak
- 4 x 15 snedes x 150g
- VACUUM
- Traditioneel gerookt op beukenhout.

ardeense oester peper

21465



- 7 dagen na levering
- bak
- 4 x 15 snedes x 150g
- VACUUM
- Ardeense oester afgewerkt met peper.

côte à l'os salt & pepper

21466



- 9 dagen na levering
- bak
- 2 x 8 x 340g
- GAS GROOT
- Mals stukje varkensvlees met zeezout en pepersmaak.

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK. COMMITTED TO SERVE YOU


ÉTOILE
GAMMA

VOORGEGAARD GAMMA

De troeven van voorgegaarde producten

Gezonder, handiger én sneller gaar, dat zijn de drie voordelen van voorgegaard vlees. Een bereiding in de oven, barbecue of in de pan: even opwarmen en klaar. Met ons voorgegaard gamma hoeft uw klant minder rekening te houden met de gaartijd.

Het voorgegaard gamma wordt gemaakt in onze high-care zone.
De term "High Care" slaat op productieruimtes waar de meest hoge eisen van toepassing zijn. Dit om de producten, die geen hittebehandeling meer ondergaan voordat ze worden geconsumeerd, te beschermen. Wist je bovendien dat de houdbaarheid van voorgegaarde producten langer is?



L'ETOILE
WESTVLEES
WESTVLEES NV - Ommegang West 9
B 8840 Westrozebeke - T 051 78 84 00

ham bachten de kupe

16013



- 24 dagen na levering
- st
- 1 x 7,5kg
- VACUUM

ham mont fleuri

16008



- 24 dagen na levering
- st
- 1 x 7,3kg
- VACUUM

ham 1/2 been

16012



- 24 dagen na levering
- st
- 1 x 8,4kg
- VACUUM

ham le rouquin

16014



- 24 dagen na levering
- st
- 1 x 7,5kg
- VACUUM
- Kan warm geserveerd worden.

schouder blok ontvet

16101



- 24 dagen na levering
- st
- 1 x 5,5kg
- VACUUM

italiaanse parmaham

16991



- 21 dagen bij levering
- st
- 1 x 6kg
- VACUUM
- Droog gezouten, 9 maanden gerijpt.

gestoomde schenkel met groenten (10st)

16019



- 40 dagen na levering
- bak
- 10 x 750g
- VACUUM
- Individueel verpakte schenkeltjes.

gestoomde schenkelboutjes (20st)

16039



- 15 dagen na levering
- bak
- 20 x 250g
- VACUUM
- Vier zakken van vijf schenkelboutjes per zak vacuum verpakt.

petrus paté

16400



- 14 dagen na levering
- st
- 1 x 3kg
- SCHAAL

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK, COMMITTED TO SERVE YOU

gerookt spek zonder zwoerd en zonder kraakbeen

16205



14 dagen na levering
st
1 x 4kg
VACUUM

Traditioneel gerookt op beukenhout.

gerookt spek deli

16208



14 dagen na levering
st
1 x 4kg
VACUUM

Traditioneel gerookt op beukenhout.

gezouten spek deli

16203



20 dagen na levering
st
1 x 4kg
VACUUM

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK COMMITTED TO SERVE YOU


DÉLIPORC

DÉLIPORC

Vers en gezond varkensvlees

DéliPorc, dat is het beste voor en van het varken. Van boer tot consument, we weten waar het vlees vandaan komt en staan achter deze lokale kwaliteit. En dat proef je.

Het resultaat is uitstekend vlees met een volle smaak en een mooie textuur. Vlees dat een superieure verwerking en versnijding verdient, met beperkt vochtverlies zodat het ook tijdens de bereiding heerlijk mals en sappig blijft.

Gezond en eerlijk, dat is het échte vlees van bij ons.

Contacteer uw verkoper voor meer informatie over dit unieke gamma.



DÉLIPORC




VERS
VARKENSVLEES

VERS VARKENSVLEES

rug met been

10101



- 6 dagen na slachting
- 14kg
- HAAK
- zonder zwoerd

middel + been + heup + spiering gesneden

1160



- 6 dagen na slachting
- 14kg
- BAK

kroontje 11 beentjes m/vet z/zwoerd

1081



- 6 dagen na slachting
- 3,5 - 4,5kg
- BAK

rug Belgische snit met band

10111



- 6 dagen na slachting
- 15 kg
- HAAK

rug zonder spiering met been

10301



- 6 dagen na slachting
- 10,5kg
- BAK/HAAK

rug zonder heup met been

10401



- 6 dagen na slachting
- 8,5kg
- BAK

middel met been

10501



- 6 dagen na slachting
- 6kg
- BAK

middel met been zonder filet pur

10531



- 6 dagen na slachting
- 5kg
- BAK

middel + been + band + filet pur

10581



- 6 dagen na slachting
- 7 kg
- BAK

Belgian Pork Group
A NETWORK. COMMITTED TO SERVE YOU

VERS VARKENSVLEES

rugribben

1410



- 6 dagen na slachting
- 0,43kg
- BAK
- vers of vacuum

middel ontbeend met ketting

1550



- 6 dagen na slachting
- 4,2kg
- BAK
- vers of vacuum

middelbacon uitgebeend

1554



- 6 dagen na slachting
- 5kg
- BAK
- vers of vacuum
  met zwoerd

middel zonder ketting ontbeend

1560



- 6 dagen na slachting
- 3,9kg
- BAK
- vers of vacuum

middel uitgebeend zonder ketting ontvliesd

1562



- 6 dagen na slachting
- 2,8 kg
- BAK
- vers of vacuum

filet pur met ketting

16200



- 6 dagen na slachting
- 0,5kg
- BAK
- vers of vacuum

filet pur zonder ketting

1623



- 6 dagen na slachting
- 0,45kg
- BAK
- vers of vacuum

kophaas groot opgekuist

1632



- 6 dagen na slachting
- BAK
- vers of vacuum

spiering met been

12100



- 6 dagen na slachting
- 3,3kg
- BAK

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK, COMMITTED TO SERVE YOU

VERS VARKENSVLEES

spiering ontbeend

1710



- 6 dagen na slachting
- 2,25kg
- BAK
- vers of vacuum

heup met been

13100



- 6 dagen na slachting
- 3kg
- BAK

heup ontbeend

1810



- 6 dagen na slachting
- 1,5kg
- BAK
- vers of vacuum

heup ontbeend blauw

1811



- 6 dagen na slachting
- per kg
- BAK
- vers of vacuum

heup ontbeend met zwoerd

1828



- 6 dagen na slachting
- per kg
- BAK
- vers of vacuum

ham met been

2010



- 6 dagen na slachting
- 11,5kg
- BAK

ham Belgische snit 1D

2500



- 6 dagen na slachting
- 10kg
- BAK

ham 2d

2510



- 6 dagen na slachting
- 9,5kg
- BAK

platte bil van ham ontvliesd

2544



- 6 dagen na slachting
- 1,95kg
- BAK

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK, COMMITTED TO SERVE YOU

VERS VARKENSVLEES

bovenbil van ham z/deksel gevliesd

2547



- 6 dagen na slachting
- 1,6kg
- BAK
- vers of vacuum

nootham zonder knie/zwoerd

2701



- 6 dagen na slachting
- 1,4kg
- BAK
- vers of vacuum

nootham ontvliesd met opleg

2704



- 6 dagen na slachting
-
- BAK
- vers of vacuum

buik n°1 met been

4011



- 6 dagen na slachting
- 7kg
- BAK
- magere buik, met been, met zwoerd

buik n°2 met been

4012



- 6 dagen na slachting
- 7,5kg
- BAK
- medium buik, met been, met zwoerd

buik n°3 met been

4013



- 6 dagen na slachting
- 8,5kg
- BAK
- vette buik, met been, met zwoerd

buik dd n°1

4521



- 6 dagen na slachting
- 5kg
- BAK
- magere buik, zonder buikrib, zonder kraakbeen, zonder borstbeen, zonder zwoerd

buik dd n°2

4522



- 6 dagen na slachting
- 5,7kg
- BAK
- medium buik, zonder buikrib, zonder kraakbeen, zonder borstbeen, zonder zwoerd

buik dd n°3

4523



- 6 dagen na slachting
- 6kg
- BAK
- vette buik, zonder buikrib, zonder kraakbeen, zonder borstbeen, zonder zwoerd

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK. COMMITTED TO SERVE YOU

VERS VARKENSVLEES

buik dd n°1 B/B touwtjes

4571



6 dagen na slachting

5kg

BAK

magere buik, been per been met touwtjes uitgebeend, zonder borstbeen, zonder zwoerd, met kraakbeen

buik dd n°1 B/B touwtjes z/ knars

4705



6 dagen na slachting

5,7kg

BAK

magere buik, been per been met touwtjes uitgebeend, zonder borstbeen, zonder zwoerd, zonder kraakbeen

buik dd n°2 B/B touwtjes z/ knars



6 dagen na slachting

6kg

BAK

medium buik, been per been met touwtjes uitgebeend, zonder borstbeen, zonder zwoerd, zonder kraakbeen

buik zonder vel met been n°1

4021



6 dagen na slachting

6kg

BAK

magere buik, met been, zonder zwoerd

buik zonder vel met been n°2

4022



6 dagen na slachting

6,5kg

BAK

medium buik, met been, zonder zwoerd

buikribben zonder borstbeen

4410



6 dagen na slachting

1,1kg

BAK

buik n°1

4795



6 dagen na slachting

5,8kg

BAK

magere buik, been per been met touwtjes uitgebeend, zonder borstbeen, met zwoerd, met kraakbeen

buik n°2

4794



6 dagen na slachting

6,3kg

BAK

medium buik, been per been met touwtjes uitgebeend, zonder borstbeen, met zwoerd, met kraakbeen

buik d n°1 20/50

4759



6 dagen na slachting

3,8kg

BAK

magere buik, been per been met touwtjes uitgebeend, zonder borstbeen, met zwoerd, met kraakbeen, rechthoekig gesneden 20x50cm

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK. COMMITTED TO SERVE YOU

VERS VARKENSVLEES

schouders Belgische snit

30101



6 dagen na slachting

6,5kg

BAK

schouders 2d

3530



6 dagen na slachting

5,5kg

BAK

vers of vacuum

schouders 3d

3540



6 dagen na slachting

5kg

BAK

vers of vacuum

schouderbal

3670



6 dagen na slachting

1,2kg

BAK

vers of vacuum

schouderrib

90000



6 dagen na slachting

BAK

voorschenkel

3800



6 dagen na slachting

0,5kg

BAK

achterschenkels

2800



6 dagen na slachting

0,7kg

BAK

wangetjes

8001



6 dagen na slachting

1kg

BAK

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK. COMMITTED TO SERVE YOU

VERS VARKENSVLEES

mager vlees 90/10

2610



6 dagen na slachting

per kg

BAK

90% mager
vers of vacuum per 5kg

mager vlees 80/20

2600



6 dagen na slachting

per kg

BAK

80% mager
vers of vacuum per 5kg

mager vlees 70/30

2620



6 dagen na slachting

per kg

BAK

70% mager
vers of vacuum per 5kg
variant kettingen of spiering mager mogelijk

schouder 2D in 9 stukken

3560



6 dagen na slachting

per kg

BAK

vers of vacuum per 5kg

schouder 2D in kleinere stukken

3569



6 dagen na slachting

per kg

BAK

vers of vacuum per 5kg

schouder 2D+neksp+keel z/ klier

3510



6 dagen na slachting

per kg

BAK

vers of vacuum per 5kg

keel ontzwoerd z/klieren in stukken

6038



6 dagen na slachting

per kg

BAK

vers of vacuum per 5kg

keel ontzwoerd

6030



6 dagen na slachting

1,5kg

BAK

vers of vacuum per 5kg

keel ontzwoerd zonder klieren

6041



6 dagen na slachting

1,5kg

BAK

vers of vacuum per 5kg

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK. COMMITTED TO SERVE YOU

VERS VARKENSVLEES

buiksnijlingen kbd in stukken

4621



6 dagen na slachting

per kg

BAK

vers of vacuum per 5kg

buiksnijlingen kbd 50/50

4610



6 dagen na slachting

per kg

BAK

vers of vacuum per 5kg

buiksnijlingen kbd 60/40

4620



6 dagen na slachting

per kg

BAK

vers of vacuum per 5kg

peeseinden

2541



6 dagen na slachting

0,55kg

BAK

vers of vacuum per 5kg

buikkraai

4640



6 dagen na slachting

per kg

BAK

vers of vacuum per 5kg

band met zwoerd

50101



6 dagen na slachting

1,9kg

BAK

band ontzwoerd

5020



6 dagen na slachting

1,3kg

BAK

rugvet

5030



6 dagen na slachting

per kg

BAK

bardes

5040



6 dagen na slachting // 14 dagen vacuum

2kg

VACUUM

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK, COMMITTED TO SERVE YOU

VERS VARKENSVLEES // ORGANEN

hele koppen

8010



6 dagen na slachting

4,1kg

BAK

oren

8030



6 dagen na slachting

0,28kg

BAK

poten

10000



6 dagen na slachting

0,35kg

BAK

staarten

12000



6 dagen na slachting

0,14kg

BAK

nieren

11000



6 dagen na slachting

0,13kg

BAK

lever / hart / nier / tong

14001



6 dagen na slachting

3,5kg

BAK

zonder longen

lever

14100



6 dagen na slachting

1,1kg

BAK

tongen

14200



6 dagen na slachting

0,6kg

BAK

tongen korte snit

14210



6 dagen na slachting

0,33kg

BAK

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK COMMITTED TO SERVE YOU

VERS VARKENSVLEES // ORGANEN

longen

14300



- 6 dagen na slachting
- 0,45kg
- BAK

harten

14400



- 6 dagen na slachting
- 0,3kg
- BAK

bloed

14610



- 6 dagen na slachting
- BAK/ZAK
- minimaal 5 liter

hersenen

14700



- 6 dagen na slachting
- 0,1kg
- BAK
- potjes per 100g
  bestellen woensdag voor 16u,
  levering vrijdag of zaterdag

milten

15000



- 6 dagen na slachting
- 0,18kg
- BAK

netjes

15100



- 6 dagen na slachting
- per kg
- BAK

vette darmen

35200



- 6 dagen na slachting
- 10kg
- BAK
- diepgevroren.

magen

35300



- 6 dagen na slachting
- 0,53kg
- BAK

smout

37000



- 90 dagen na slachting
- per kg
- BAK

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK. COMMITTED TO SERVE YOU

VERS VARKENSVLEES // KARKAS

1/2 varken S+ 90-97

96350



8 dagen na slachting

47,5 kg

HAAK

1/2 varken S+ 97-105

96360



8 dagen na slachting

50 kg

HAAK

1/2 varken S+ 103-113

96380



8 dagen na slachting

55 kg

HAAK

1/2 varken E 100-110kg

96670



8 dagen na slachting

55 kg

HAAK

1/2 varken E+ 100-108kg Deliporc

96676



8 dagen na slachting

52.5 kg

HAAK

1/2 varken versneden S+

94000



8 dagen na slachting

45 kg

BAK

1/2 varken à façon

94001



8 dagen na slachting

45 kg

BAK

zonder verse ham, gekookte ham naar keuze in de plaats

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group
A NETWORK COMMITTED TO SERVE YOU

Belgian Pork Group
A NETWORK, COMMITTED TO SERVE YOU

Interesse in één van onderstaande producten? Neem contact op met uw vertegenwoordiger. Deze producten kunnen besteld worden op vrijdag en vanaf 100 kg. Levering de week nadien in samenspraak.

16424	Varkenshaasje superdoux peper	6 x 550g	BAK
16395	Varkenshaasje superdoux	6 x 550g	BAK
21202	Praagse schnitzel	60 x 150g	BAK
21365	Voorgegaare soepballetjes	4 x 3kg	BAK
23020	Savourette snedes	80 x 125g	BAK
23616	Côte à l'os Italiaanse wijze	6 x 340g	BAK
23687	Hamburger	60 x 180g	BAK
16836	Voorgegaarde varkens- en rundsworst	4 x 20st/vac	BAK
16847	Voorgegaarde boomstammetjes	4 x 20st/vac	BAK
16720	Voorgegaarde rib	15 x 600g	BAK
21808	Witte pens 125g	64 x 125g	BAK
23353	Zwarte pens	64 x 125g	BAK
16273	Wangetjes superdoux	vanaf 10kg	BAK
16295	Brochettenblokjes superdoux	vanaf 10kg	BAK
2461	Brochettenblokjes natuur	vanaf 10kg	BAK
2615	Stoofvlees 25-25-30	vanaf 10kg	BAK
1525	Pluma	vanaf 10kg	BAK
1415	Rugribben met 0,5 cm vlees	vanaf 10kg	BAK
2603	Spinnenkopjes	vanaf 10kg	BAK

Contact: services@belgianporkgroup.com of bel 051/78.84.24

Belgian Pork Group

A NETWORK, COMMITTED TO SERVE YOU

Belgian Pork Group

A NETWORK, COMMITTED TO SERVE YOU