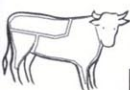


# traductions



**Français****Anglais****Allemand****Grec**

Code	Bœuf	Beef	Young Bull	ΒοΔίνο
<b>1001</b>	Arrière traité 8 côtes	Hindquarter pistola cut 8 ribs	Hinterviertel 8 rippen	Οπίσθιο τεταρτημόριο με 8 πλευρές χωρίς λάπα και στηθοπλευρές
<b>1002</b>	Arrière coupe pistolet	Hindquarter pistola cut	Hinterviertel pistolenschnitt	Οπίσθιο τεταρτημόριο με 8 πλευρές χωρίς λάπα και στηθοπλευρές κοπή πιστόλα
<b>1003</b>	Avant carapaçon 5 côtes	Forequarter 5 ribs with flank	Vorderviertel 5 rippen mit lappen	Εμπρόσθιο τεταρτημόριο με 13 πλευρές χωρίς κόντρα και μπριζόλες
<b>1011</b>	Q. arrière droit 8 côtes	Straight cut hindquarter 8 ribs	Hinterviertel gerader schnitt 8 rippen	Οπίσθιο τεταρτημόριο με 8 πλευρές
<b>1012</b>	Q. avant droit 5 côtes	Forequarter 5 ribs	Vorderviertel gerader schnitt 5 rippen	Εμπρόσθιο τεταρτημόριο με 5 πλευρές
<b>1021</b>	Q. arrière droit 3 côtes	Hindquarter 3 ribs	Hinterviertel gerader schnitt 3 rippen	Οπίσθιο τεταρτημόριο με 3 πλευρές
<b>1022</b>	Q. avant droit 10 côtes	Forequarter 10 ribs	Vorderviertel gerader schnitt 10 rippen	Εμπρόσθιο τεταρτημόριο με 10 πλευρές
<b>1100</b>	Cuisse coupe droite	Round with shank	Keule und hinterhesse	Κότσι - μηρός
<b>1101</b>	Cuisse hanche	Round and rump shank on	Keule mit hüfte und hinterhesse	Κότσι - μηρός κιλότο
<b>1102</b>	Globe	Round	Keule	Μηρός
<b>1110</b>	Tranche	Inside/topside	Oberschale	Τρανς
<b>1120</b>	Tranche grasse	Thick flank/knuckle	Kugel	Στρογγυλό
<b>1130</b>	Semelle (gîte-noix)	Silverside	Unterschale	Ουρά και νοιά
<b>1201</b>	Aloyau 8 côtes	Full loin and rump	Roastbeef mit hüfte	Κιλότο, φιλέτο, κόντρα και μπριζόλες Περιλαμβάνει: το κιλότο, το φιλέτο, το κόντρα με 3 πλευρές, τις μπριζόλες, (μία πλευρά της σπαλομπριζόλας)
<b>1210 b</b>	Rumsteck avec aiguillette baronne	Full rump	Hüfte	Κιλότο



<b>Italian</b>	<b>Español</b>	<b>Portuguais</b>	<b>Russe</b>	<b>Arabe</b>
<b>Vitellone</b>	<b>Añojo</b>	<b>Boi</b>	<b>ГОВЯДИНА</b>	<b>لحم بقري</b>
Quarto posteriore 8 coste	Cuarto trasero tratado a 8 costillas	Traseiro corte pistola com 8 costelas	Задняя четвертина, отруб на 8-ом ребре	الربع الخلفي حتى الضلع الثامن (بيستولا بدون فالانك)
Quarto posteriore pistola	Cuarto trasero corte pistola	Traseiro corte pistola	Задняя четвертина, отруб пистолетом	الربع الخلفي (بيستولا بدون فالانك)
Quarto anteriore con pancia	Cuarto delantero con falda a 5 costillas	Peito dianteiro com 5 costelas	передняя четвертина, отруб на 5-ом ребре	الربع الأمامي حتى الضلع الخامس مع الفلانك
Quarto posteriore destro 8 coste	Cuarto trasero recto a 8 costillas	Quarto traseiro com 8 costelas	Задняя четвертина, прямой отруб на 8-ом ребре	الربع الخلفي حتى الضلع الثامن مع الفلانك
Quarto anteriore destro 5 coste	Cuarto delantero recto a 5 costillas	Quarto dianteiro com 5 costelas	Передняя четвертина, прямой отруб на 5-ом ребре	الربع الأمامي حتى الضلع الخامس
Quarto posteriore destro 3 coste	Cuarto trasero recto a 3 costillas	Quarto traseiro com 3 costelas	Задняя четвертина, прямой отруб на 3-ем ребре	الربع الخلفي حتى الضلع الثالث
Quarto anteriore destro 10 coste	Cuarto delantero recto a 10 costillas	Quarto dianteiro com 10 costelas	Передняя четвертина, прямой отруб на 10-ом ребре	الربع الأمامي حتى الضلع العاشر مع البريسكت
Coscia con geretto	Bola corte recto	Traseiro redondo	Огузок и кость с мякотью	قطع من الربع الخلفي مع الموزة
Coscia con anca	Bola con cadera	Traseiro redondo	Огузок и кость, внутренняя мякоть бедра	قطع من الربع الخلفي مع الرمب (كولاطة) والموزة
Coscia (cosciotto)	Bola	Redondo	Огузок и кость	جزء من الربع الخلفي
Fesa interra	Tapá	Pojadouro	Огузок	وش الفخذة
Noce	Babilla	Rabadilha	Оковалок	سمانة الفخذة
Sotto fesa con girello	Contra con redonto	Ganso	Подбедёрок	ظهر الفخذة
Lombata 8 coste	Chuleta con solomillo (8 costillas)	Rosbife com alcatra	Говяжий филей, полная вырезка и кость	رزييف كامل مع الرمب (الكولاطة)
Scamone	Cadera con rabillo y tapilla	Alcatra completa	Цельный кость	رمب كامل (الكولاطة)

**Français****Anglais****Allemand****Grec**

Code	Bœuf	Beef	Young Bull	ΒοΔίνο
<b>1220 a-b</b>	Filet	Fillet	Filet	Φιλέτο
<b>1221 a-b</b>	Faux-filet	Striploin	Roastbeef	Κόντρα
<b>1230</b>	Milieu de train de côtes	Rib	Entrude/hochrippen	Μπριζόλες
<b>1231</b>	Noix entrecôte	Cube roll	Hohe rippe or entrecôtenub	Νουά Αντρεκότ
<b>1232</b>	Entrecôte	Fore rib	Entrecôte	Μπριζόλες
<b>1250</b>	Bavette aloyau	Thin flank gooseskirt	Fleischdünnung	Μπαβέτ νταλουαγιώ
<b>1251</b>	Bavette flanchet	Flank steack	Fleischdünnung	Μπαβέτ ντε φλανσέ
<b>1252</b>	Hampe	Thin skirt	Saumfleisch	Διάφραγμα
<b>1253</b>	Onglet	Thick skirt	Nierenzapfen	Στύλοι διαφράγματος
<b>1256</b>	Jarret ou gîte arrière	Shank	Beinfleish/hinterhese	Κότσι 2ο χωρίς οστά
<b>1311</b>	Boule de macreuse	Arm clod	Grobes bugstück	Μπουλ ντε μακρέζ
<b>1312</b>	Jumeau	Chuck tender	Falsches filet	Ζιμό α μπιφτέκ
<b>1316</b>	Jarret ou gîte de devant	Shin	Vorderhese	Κότσι 1°
<b>1321</b>	Basse-côte	Pony-bockrib	Zungenstück	Σπαλομπριζόλες Καπάκι
<b>1326</b>	Collier	Neck	Hals	Τράχηλος Περιοχή αυχένα Οστέινη βάση: Σπόνδυλοι του αυχένα

**Italien**
**Espagnol**
**Portugais**
**Russe**
**Arabe**

Vitellone	Añojo	Voi	ГОВЯДИНА	لحم بقري
Filetto	Solomillo	Lombo	Филей	فيليه
Roastbeef desossato controfiletto	Lomo	Vazia	Филей поясной	رزيبف
Meta'schiena	Centro de lomo con hueso	Acém redondo	Говяжья грудная часть	لحم ضلوع
Braciola/noce costata	Centro de entrecote	Acém redondo	Филей спинной	انتركوت (قطع من الربع الخلفي)
Costata	Entrecote	Acém sem osso	Антрекот	انتركوت بالغطاء
Spuntatura di lombata	Vacío	Carne da aba	Филейный край	قطع من الربع الخلفي (فلانك من الربع الخلفي)
Spuntatura di fianchetto	Carne de falda magra	Carne do óculo	—	قطعة حمراء من الفلانك الخلفي (بافيت)
Nasello	Diafragma	Carne da fressura	Мясистая часть диафрагмы	قطعة لحم خلفي رفيعة مجاورة للعمود الفقري
—	Entraña gruesa	Carne da fressura	Мясистая часть диафрагмы	قطعة لحم أمامي سميكه مجاورة للعمود الفقري
Giaretto ou geretto	Morcillo trasero	Chambão traseiro	Задняя голяшка	موزة خلفية
Fesone di spalla	Espaldilla	Coberta da pá	Часть лопатки	الجزء السميك من الكتف (الهبرة)
Capello di prète	Pez	Agulha	Лопатка	صباح الكتف
Giaretto ou geretto	Morcillo delantero	Chambão dianteiro	Передняя голяшка	موزة أمامية
Reale	Aguja (5 costillas)	Acém comprido	—	؛ ضلوع من الربع الأمامي
Collo	Cuello	Cachaço	шейка	رقبة



**Français****Anglais****Allemand****Grec**

Code	Bœuf	Beef	Young Bull	ΒοΔινο
<b>1333</b>	Plat de côtes	Fore quarter flank	Spannrippenn/ flachrippen	Στηθοπλευρές
<b>1334</b>	Poitrine	Brisket	Brust/rinderbrust	Στήθος



Code	Veau	Veal	Kalb	Μοσχαράκι
<b>2000</b>	Veau	Veal	Kalb	Μοσχαράκι
<b>2020</b>	Pan	Pistola-cut hindquarter	Hinterviertel	Οπισθιο τεταρτημόριο με 8 πλευρές χωρίς λάπα και στηθοπλευρές
<b>2021</b>	Basse	Pistola cut forequarter	Vorderviertel	Εμπρόσθιο τεταρτημόριο με 13 πλευρές χωρίς κόντρα-φιλέτο και μπιριζόλες
<b>2100 a-b</b>	Cuisseau	Leg	Keule + hinterhaxe	Κότσι-μηρός κιλότο
<b>2110</b>	Noix	Topside	Oberschale	Τράνς
<b>2120</b>	Noix patissière	Thick flank	Nub	Στρογγυλό
<b>2131</b>	Sous-noix	Silverside	Unterschale	Ουρά-νουά
<b>2140</b>	Quasi	Rump	Hüfte	Κιλότο
<b>2150</b>	Jarret	Knuckle	Kalbshaxe	Κότσι 2°
<b>2200</b>	Longe	Loin	Kotelettstange	Κόντρα-φιλέτο

**Italian****Espagnol****Portugais****Russe****Arabe**

<b>Vitellone</b>	<b>Añojo</b>	<b>Boi</b>	<b>ГОВЯДИНА</b>	<b>لحم بقري</b>
Costine di pancia	Costillar	Bifes de rabadilha	—	فلانك الربع الأمامي
Petto di Manzo	Pecho	Peito	Грудинка	بريسكت (الربع الأمامي)

<b>Vitello</b>	<b>Ternera lechal</b>	<b>Vitela</b>	<b>Телёнок</b>	<b>بتلو (لحم عجول صغيرة)</b>
Vitello	Ternera lechal	Vitela	Телёнок	بتلو (لحم عجول صغيرة)
Quarto di vitello	Pistola con falda (bavette)	Traseiro	Задняя четвертина бычка	الربع الخلفي بدون فلانك (بيستولا خلفي)
Quarto anteriore	Cuarto delantero con falda	Dianteiro	Передняя четвертина бычка	الربع الأمامي (بيستولا أمامي) بدون بريسكت
Coscia	Pierna	Redondo	Окорок	الساق (لحم الفخذة)
Fesa francese	Tapa	Pojadouro	Огузок	وش الفخذة
Noce	Babilla	Alcatra	Мясистая часть ягодицы	سمانة الفخذة
Girello	Contra y redondo	Ganso	Подбедёрок	ظهر الفخذة
Codino	Cadera	Alcatra	Костец	كولاطة (رمب)
Geretto	Jarrete	Chambão	Голяшка	سمانة بدون غطاء
Sotto fesa	Lomo con hueso	Rosbife	Филей	رزبيف

**Français****Anglais****Allemand****Grec**

Code	Veau	Veal	Kalb	Μοσχάρáκι
<b>2300</b>	Épaule	Shoulder	Schulter	Ρακέτα-καπάκι
<b>2302</b>	Collier	Neck	Hals	Τράχηλος
<b>2304</b>	Poitrine	Breast	Brust	Στήθος Σιηθοπλευρές Λάπα



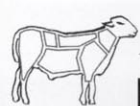
Code	Mouton	Mutton	Ganzer hammel	Πρόβατο
<b>3000</b>	Mouton	Mutton	Ganzer hammel	Πρόβατο
<b>3000</b>	Agneau	Lamb	Lammfleisch	Αρνί
<b>3120</b>	Culotte	Legs	Doppelkeule	Μπούτια
<b>3130</b>	Gigot	Leg including chump	Ganze keule mit hüfte	Μπούτι μακρύ
<b>3200</b>	Demi-rosbif	Loins and best end neck excluding chumps	Halber hammel ohne schulter	Νεφραριά και παΐδια πρώτα και δεύτερα
<b>3240</b>	Filet	Loin	Lenden koteletts	Νεφραριά
<b>3250</b>	Carré couvert	Best end neck including last rib	Kotelettstange	Παΐδια πρώτα
<b>3260</b>	Carré découvert	—	Vordere kotelettstange	Παΐδια δεύτερα
<b>3300</b>	Casque	Short forequarter including breasts	Doppelvorderteil ohne koteletten	Εμπρόσθιο σφάγιου με 13 πλευρές χωρίς τα παΐδια πρώτα
<b>3330</b>	Épaule	Shoulder	Shulter	Σπαλίτσα



**Italien**
**Espagnol**
**Portugais**
**Russe**
**Arabe**

<b>Vitello</b>	<b>Ternera lechal</b>	<b>Vitela</b>	<b>Телёнок</b>	<b>بتلو (لحم عجول صغيرة)</b>
Spalla	Espalda	Pá	Лопатка	كتف
Coppa	Cuello	Cachaço	Шейка	رقبة
Petto intero	Pecho	Peito	Грудинка	لحم الصدر

<b>Moutone</b>	<b>Cordero</b>	<b>Carneiro</b>	<b>Баран</b>	<b>لحم خروف كبير</b>
Moutone	Cordero	Carneiro	Баран	لحم خروف كبير
Agnello	Cordero	Borrego	Ягнёнок	لحم خروف صغير
Coppia di cosce	Pierna con cadera (doble)	Redondo	Окорок	لحم الفخذة (الساق)
Cosciotto intero	Pierna	Perna	—	فخذة مع رزبيف خلفي بالغطاء
Mezzo roastbeef	Chuletero sin cadera (doble)	Rosbife sem perna	Туша без ног и головы	رزبيف وسطي بدون غطاء
Mezza sella	Lomo con falda	Lombo	Филейная часть барашка	فيليه
Carre superiore	Chuletas	Primeiras costoletas	Грудинка и шейка с рёбрышками	آخر أفضل الرقبة مع الضلع الأخير بالغطاء
Carre inferiore	Chuletas delanteras	Costoletas descubertas	Поясная часть туши, включающая 5 спинных позвонков	آخر أفضل الرقبة مع الضلع الأخير بدون غطاء (صباغ الكتف)
—	Cuarto delantero con falda (doble)	Quarto dianteiro	Лопаточная и шейная часть туши	ربع أمامي مع لحم الصدر (بريسكت أمامي)
Spalla	Paletilla	Pá	Лопатка	كتف

**Français****Anglais****Allemand****Grec**

Code	Mouton	Mutton	Ganzer hammel	Πρόβατο
<b>3340</b>	Collier	Neck	Hals	Τράχηλος
<b>3350</b>	Poitrine	Breast	Brust	Στηθούρι



Code	Porc	Pork	Schweine	Χοιρινό
<b>4000</b>	Porc	Pork	Schweine	Χοιρινό
<b>4101</b>	Jambon	Leg	Schinken	Ζαμπόν
<b>4110</b>	Jambonneau arrière Jarret	Hind feet	Hintereisbein	Οπίσθιο κοτσι
<b>4220</b>	Échine	Spare rib	Kamm ou Nacken	Λαιμός
<b>4230</b>	Carré	Loin	Kotelett	Μπριζόλα καρέ
<b>4240</b>	Filet	Fillet	Filet	Φιλέτο
<b>4300</b>	Épaule	Bladebonne or shoulder	Bug ou Schulter	Ολόκληρη σπάλα
<b>4310</b>	Palette	Butt	Dickes stück	Σπάλα με κόκκαλο
<b>4312</b>	Jambonneau avant Jarret	Fore feet	Vordereisbein	Επρόσθιο κότσι
<b>4401</b>	Poitrine	Bell	Bauch	Πανσέτα
<b>4407</b>	Mouille	Ventral part of the belly	Wamme	—

**Italien****Espagnol****Portugais****Russe****Arabe**

<b>Moutone</b>	<b>Cordero</b>	<b>Carneiro</b>	<b>Баран</b>	<b>لحم خروف كبير</b>
Coppa	Cuello	Pescoço	Шейка	رقبة
Costoletta superiore	Pecho	Costoletas do Lombo	Грудинка	صدر

<b>Suino</b>	<b>Cerdo</b>	<b>Porco</b>	<b>Свинья</b>
Suino	Cerdo	Porco	Свинья
Prosciutto di coscia	Jamón	Perna	Окорок
Geretto postérieure	Codillo trasero	Jarrete traseiro	Голяшка задняя
Corpa con osso	Cabeza de lomo	Espinhaço	Рёбрышки
Lombata	Chuletero	Costoleta	Филей
Filetto	Solomillo	Lombo	Филей
Prosciutto di spalla	Paleta	Pá	Лопатка
—	Punta de paleta	Pá	Мясистая часть лопатки
Geretto antérieure	Codillo delantero	Jarrete dianteira	Голяшка передняя
Pancetta	Panceta	Peito	Грудинка
—	Grasa blanda	Barriga	Мясо брюшной части