

**DEIN WILLY**  
GESCHEHE



**MEAT GUIDE**

DIE RAPS-FLEISCHSORTIERUNG



PERFORMANCE INSIDE



## SCHWEINEFLEISCH



**Bezeichnung in Rezepturen: S1**  
**Fettgehalt: ca. 2 – 4 %**

- fett- und bindegewebsarm
- mageres Fleisch vom Schlögel / Karree / Schulter



**Bezeichnung in Rezepturen: S2**  
**Fettgehalt: ca. 8 – 12 %**

- überwiegend sehnenarm, geringer Fettanteil
- div. magere Abschnitte / Schulter

## SCHWEINEFLEISCH



**Bezeichnung in Rezepturen: S7**  
**Fettgehalt: ca. 77 %**

kerniger Nacken-Speck ohne Schwarte



**Bezeichnung in Rezepturen: S8**  
**Fettgehalt: ca. 77 %**

kerniger Rücken-Speck ohne Schwarte



**Bezeichnung in Rezepturen: S3**  
**Fettgehalt: ca. 10 – 20 %**

- grob entseht, leichter Fettanteil
- div. bindegewebsreichere Abschnitte, u.a. Zuschnitte von Schulter / Schlögel



**Bezeichnung in Rezepturen: S4**  
**Fettgehalt: max. 30 %**

magere Bauch-Abschnitte ohne Schwarte – u.a. von Brustspitz, etc.



**Bezeichnung in Rezepturen: S9**  
**Fettgehalt: ca. 75 %**

- fette Abschnitte ohne Schwarte
- u.a. Schulter- & Schlögel Speck



**Bezeichnung in Rezepturen: S10**  
**Fettgehalt: ca. 75 %**

- fette, schmalzige Bauchabschnitte
- ohne Magerfleisch, ohne Schwarte



**Bezeichnung in Rezepturen: S5**  
**Fettgehalt: ca. 50 %**

kernige Bauchabschnitte ohne Schwarte (Kutterbauch)



**Bezeichnung in Rezepturen: S6**  
**Fettgehalt: ca. 45 %**

drüsenfreie Guder / Backen ohne Schwarte



**Bezeichnung in Rezepturen: S-Stelzenfleisch**  
**Fettgehalt: ca. 7 – 10 %**

- Stelzenfleisch ohne grobe Sehnen und ohne Schwarte
- vordere und hintere Stelze



**Bezeichnung in Rezepturen: S-Kopf**  
**Fettgehalt: ca. 30 %**

- Schweinskopf MIT Schwarte zum Einsatz in Kochwürsten

## SCHWEINEFLEISCH



**Bezeichnung in Rezepturen: S-Kopf-Maske**  
**Fettgehalt: ca. 30 %**

- Schweinskopf OHNE Schwarte und ohne Rüssel
- ev. Einsatz in Fleischwürsten



**Bezeichnung in Rezepturen: S-Schwarten**  
**Fettgehalt: ca. 20 %**

Schwarten mit tw. anhaftendem Fett

## RINDFLEISCH



**Bezeichnung in Rezepturen: R3**  
**Fettgehalt: ca. 10 - 15 %**

- grob entseht, leichter Fettanteil
- bindegewebsreichere Abschnitte



**Bezeichnung in Rezepturen: R5**  
**Fettgehalt: max. 35 %**

fette Rinder-Platten



**Bezeichnung in Rezepturen: S-Leber**  
**Fettgehalt: ca. 4 %**

grobe Gallengänge entfernt



**Bezeichnung in Rezepturen: R-Salzstoß**  
**Fettgehalt: ca. 20 %**

Sehnen bzw. sehnenreiche Abschnitte mit tw. geringem anhaftendem Fleisch- bzw. Fett-Anteil

## RINDFLEISCH



**Bezeichnung in Rezepturen: R1**  
**Fettgehalt: ca. 5 %**

fett- und bindegewebsarmes, mageres Fleisch vom Knöpfel / Vorderviertel, gut entseht



**Bezeichnung in Rezepturen: R2**  
**Fettgehalt: ca. 8 - 12 %**

- überwiegend sehnenarm, geringer Fettanteil
- div. magere Abschnitte / Schulter / Hals

## KALBFLEISCH



**Bezeichnung in Rezepturen: KALB-Abschnitte**  
**Fettgehalt: ca. 5 - 10 %**

fett- und bindegewebsarme Abschnitte vom Kalbfleisch



**Bezeichnung in Rezepturen: KALB-Leber**  
**Fettgehalt: ca. 4 %**

grobe Gallengänge entfernt

## PUTENFLEISCH



**Bezeichnung in Rezepturen: PUTEN-Brust Abschnitte**  
**Fettgehalt: ca. 1 – 3 %**

Abschnitte der Puten-Brust



**Bezeichnung in Rezepturen: PUTEN-Abschnitte hell**  
**Fettgehalt: ca. 13 – 15 %**

div. Puten-Abschnitte v.a. von der Brust



**Bezeichnung in Rezepturen: PUTEN-Abschnitte dunkel**  
**Fettgehalt: ca. 7 %**

Keulen-Abschnitte, tw. auch Fleisch von blutigen Stellen



**Bezeichnung in Rezepturen: PUTEN-Haut**  
**Fettgehalt: ca. 56 – 65 %**

Puten-Brusthaut mit tw. anhaftendem Fett-Gewebe



**Bezeichnung in Rezepturen: PUTEN-Schenkel**  
**Fettgehalt: ca. 5 – 7 %**

Puten-Keule ohne Haut



**Bezeichnung in Rezepturen: PUTEN-Leber**  
**Fettgehalt: ca. 4 %**

Puten-Leber

## HÜHNERFLEISCH



**Bezeichnung in Rezepturen: HÜHNER-Brust ohne Haut**  
**Fettgehalt: ca. 1 %**

- Hühnerbrust ohne Knochen, ohne Haut
- fütterungsbedingt ev. leicht gelblich



**Bezeichnung in Rezepturen: HÜHNER-Brust mit Haut**  
**Fettgehalt: ca. 5 – 7 %**

- Hühnerbrust ohne Knochen, mit anhaftender Haut
- einzelne Brüste oder Butterfly-Schnitt



**Bezeichnung in Rezepturen: HÜHNER-Abschnitte gebaadert**  
**Fettgehalt: ca. 7 %**

- div. Abschnitte, ca. 3 mm gebaadert
- durch mechanische Bearbeitung frei von Knochen und Knorpel



**Bezeichnung in Rezepturen: HÜHNER-Haut**  
**Fettgehalt: ca. 50 %**

Hühner-Haut mit tw. anhaftendem Fett-Gewebe