

BECK

Spécialités à base
de viande de porcelet



**Les meilleurs produits
de Hohenlohe!**



**Palette
de porclet**

Frais 5214
Surgelé 5544



**1/2 Carré de porclet
avec os**

Frais 5230
Surgelé 5560



**1/2 Carré de porclet
sans os, ficelé**

Frais 5120
Surgelé 5520



**Carré double
de porclet
tranché**

Surgelé 5650



**Filet
de porclet**

Frais 5091
Surgelé 5341



**Tête
de porclet**

Frais 5250
Surgelé 5605



**Joue
de porclet**

Frais 5251
Surgelé 5830



**Poitrine de porclet
sans os, roulée, ficelée**

Frais 5260
Surgelé 5570



**Collet de porclet
sans os**

Frais 5270
Surgelé 5580



**Jarret arrière
de porclet
avec os**

Frais 5242
Surgelé 5602



**Jarret avant
de porclet
avec os**

Frais 5241
Surgelé 5601



Porcelet découpé

*avec os,
cuissots, épaules,
collet, poitrines*

Frais 5045
Surgelé 5945



**Rôtis de porclet
roulés, ficelés, sans os
Assortiment**

Frais 5050
Surgelé 5300



**Carré double
de porclet
avec os**

Frais 5220
Surgelé 5550



**Porcelet
sans os, ficelé**

Frais 5068
Surgelé 5968



**Collet de porclet
sans os, roulé,
ficelé (ficelle)**

Frais 5271
Surgelé 5580





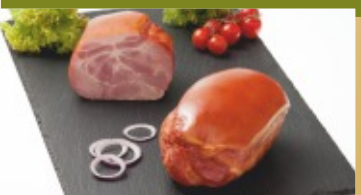
Rôti de porcelet roulé
ficelé, épicé, sans os

Frais 5055
Surgelé 5305



Collet/Échine de porcelet
*sans os, cuit(e), fumé(e),
au poivre*

Frais 5269
Surgelé 5579



Échine de porcelet
*sans os, cuit(e), fumé(e),
façon Kassler*

Frais 5275
Surgelé 5574



Poitrine de porcelet
farci(e), cuite

Frais 5265
Surgelé 5575



Viande de porcelet
hachée, cuite

Frais 5266
Surgelé 5710



Jarret avant de porcelet
cuit, fumé, avec os

Frais 5243
Surgelé 5603



Rouleaux de viande
hachée de porcelet, cuits

Frais 5245
Surgelé 5745



Cuissot de porcelet
avec os, cuit, fumé

Frais 5190
Surgelé 5529



Cuissot de porcelet
sans os, cuit, fumé

Frais 5095
Surgelé 5505



Épaule de porcelet
avec os, cuite, fumée

Frais 5205
Surgelé 5535



Épaule de porcelet
sans os, rôtie

Frais 5090
Surgelé 5325



Rôti d'épaule de porcelet
cuit, sans os

Frais 5105
Surgelé 5326



Saucisson au jambon
de porcelet
façon Krakauer

Frais 5157



Saucisson de porcelet
façon Krakauer

Frais 5158



Salami cuit
de porcelet

Frais 5156



Poitrine de porcelet
sans os, façon bacon

Frais 5096



Poitrine de porcelet

*sans os, roulée,
légèrement fumée,
viande maigre*

Frais 5264



Cuissot de porcelet

cuit, avec jus de cuisson

Frais 5185



Porcelet farci

*(avec du porcelet), sans os,
cuit et fumé, avec la tête*

Frais 5067 = 5-8 kg

Frais 5069 = 8-12 kg

Surgelé 5907 = 5-8 kg

Surgelé 5340 = 8-12 kg



Fromage de tête de porcelet

Frais 5249



Palette de porcelet

tranchée, nature

Frais 5284

Surgelé 5630



Côtes de porcelet

en tranches, nature

Frais 5294



Collet/Échine de porcelet

tranché(e) nature

Frais 5285



Collet de porcelet

en tranches mariné

Frais 5286



Travers de porcelet

en tranches, nature

Frais 5283



Côtes de porcelet

*en tranches,
grande barquette*

Frais 5295



Travers de porcelet

*en tranches, nature,
grande barquette*

Frais 52831



Échine de porcelet

*en tranches,
grande barquette*

Frais 52851



Épaule de porcelet

*coupée en tranches,
nature*

Frais 52841



Saucisses de porcelet à griller

Frais 5161

Surgelé 5711



Travers de porcelet

en tranches, marinés

Frais 5281



Cuissot de porcelet

en tranches, mariné

Frais 5299





**Carré double
de porcet**
en tranches, mariné
Frais 5296



Épaule de porcet
tranchée, marinée
Frais 5289



Épaule de porcet
*tranchée, marinée,
aux herbes*
Frais 52892



Épaule de porcet
*tranchée, marinée,
grande barquette*
Frais 52891



Cuisson de porcet
*en tranches, mariné,
grande barquette*
Frais 52991



Échine de porcet
*en tranches, marinée,
grande barquette*
Frais 52861



**Assortiment de grillades
de porcet**
1,2 kg
Surgelé 5400



**Carré double
de porcet**
*en tranches, mariné,
gastronomie*
Frais 52961



**Assortiment de grillades
de porcet**
*en tranches, mariné,
herbes, paprika*
Frais 5133



**Assortiment de grillades
de porcet**
*en tranches, avec
saucisses à griller*
Frais 5131



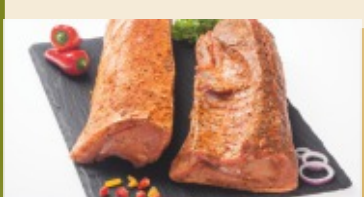
Travers de porcet
*en tranches, marinés,
grande barquette*
Frais 52811



Côtes de porcet
tranchées, marinées
Frais 5293



Côtes de porcet
*tranchées, marinées,
grande barquette*
Frais 52931



**1/2 Carré de porcet
pour barbecue et four**
avec couenne, mariné
Frais 5235





1/2 Carré avec poitrine
roulé, ficelé, sans os

Frais 5070
Surélé 5330



Cuissot de porclet
avec os

Frais 5200
Surélé 5530



Cuissot de porclet
sans jarret avec os

Frais 5195
Surélé 5525



Cuissot de porclet
sans os

Frais 5100
Surélé 5500



Cuissot de porclet
roulé, ficelé, sans os

Frais 5060
Surélé 5310



Épaule de porclet
avec os

Frais 5210
Surélé 5540



Épaule de porclet
sans os

Frais 5110
Surélé 5510



Porcelet
entier, de 5 à 35 kg

Frais
Surélé

5015=5-8 kg 5030=15-20 kg
5018=8-10 kg 5040=20-25 kg
5019=10-12 kg 5041=25-30 kg
5020=12-15 kg 5042=30-35 kg



Épaule de porclet
roulée, ficelée, sans os

Frais 5080
Surélé 5320



Collet de porclet
roulé, ficelé (filet), sans os

Frais 5271
Surélé 5580



1/2 Carré de porclet
avec couenne, sans épine dorsale (long)

Frais 5232
Surélé 5562



1/2 Carré de porclet
sans couenne, détalonné avec baguettes (long)

Frais 5234
Surélé 5564



1/2 Carré de porclet
avec couenne, détalonné avec baguettes (long)

Frais 5237
Surélé 5567



1/2 Carré de porclet
avec couenne, détalonné (court)

Frais 5238
Surélé 5568



1/2 Carré de porclet
sans couenne, détalonné (court)

Frais 52341
Surélé 55641



Poitrine de porclet
avec os

Frais 5240
Surélé 5600



Un abattoir conforme aux derniers critères

L'abattoir de porcelets BECK a été construit à Neu-Kupfer en 1997 conformément aux dernières directives de l'Union européenne. À la suite de l'extension effectuée en 2002, la surface de production est passée à près de 6 300 m².

En vue de répondre à la forte demande de produits à base de porcelet, une troisième extension s'est rapidement avérée nécessaire pour l'abattage et la découpe ; celle-ci a été achevée en 2008. Les surfaces de production ont de nouveau été dotées de 3 000 m² supplémentaires et représentent désormais 9 300 m². Grâce à nos équipements modernes et à l'augmentation croissante des débouchés dans le monde entier, nous avons pu concrétiser l'étape suivante de l'histoire de l'entreprise en 2010 : un entrepôt frigorifique à hauts rayonnages ultra-moderne et entièrement automatisé avec près de 3 400 emplacements pour palettes.

Lors de la quatrième phase de construction, les services préparation des commandes et expédition de colis surgelés ont été équipés de tunnels de congélation ultra-modernes dans lesquels la vitesse de congélation maximale est désormais atteinte.

Les surfaces de production réservées au cuissot ainsi qu'aux produits préparés et semi-préparés ont considérablement augmenté : nous disposons actuellement d'une surface de production de près de 13 000 m².

Les normes d'hygiène de l'abattoir Beck sont également en constante évolution. Nous possédons entre autres depuis plusieurs années la certification IFS (International Food Standard), la norme internationale la plus stricte en matière d'hygiène. En 2014, l'abattoir a en outre obtenu le niveau le plus élevé de cette certification (IFS « higher level »).

Un produit très recherché

Chaque jour, nous livrons près de 1 200 valvules de porcelets pour des transplantations en Californie (Etats-Unis) et au service de chirurgie cardiaque de la Charité à Berlin. Nous remettons aussi ces biens précieux à une clinique de cardiologie à Londres. Nous contribuons ainsi à redonner la joie de vivre aux adultes malades, et surtout aux enfants.



Produits de haute qualité de Hohenlohe

BECK

Spécialités à base
de viande de porcelet

Spanferkel-Spezialitäten GmbH & Co. KG
Établissement d'abattage,
de découpe et de transformation agréé UE
Flurweg 21

D-74635 Neu-Kupfer

Tél. : +49 (0) 79 44 / 91 31 - 0

Fax : +49 (0) 79 44 / 91 31 - 31

info@spanferkel-beck.de

www.spanferkel-beck.de



Nous sommes une entreprise familiale traditionnelle et notre nom est synonyme de très haute qualité depuis 1967. À partir de notre site principal de Neu-Kupfer, dans la région du Bade-Wurtemberg, nous distribuons dans le monde entier nos produits pour lesquels nous remportons régulièrement des médailles d'or DLG (équivalent du Concours Général Agricole). En tant qu'abattoir de porcelets le plus moderne du monde, nous disposons d'un savoir-faire considérable et d'une expérience de longue date.

Grâce à des machines spéciales et à nos procédés de production, nous sommes en mesure de confectionner, au cours de plusieurs étapes de fabrication, de multiples et délicieux produits à base de viande de porcelet. L'origine des animaux que nous transformons est contrôlée selon des directives très strictes (contrôle qualité). De plus, nous connaissons nos fournisseurs depuis de nombreuses années.

Après avoir testé les produits Beck, vous ne manquerez pas d'être séduit par l'excellente qualité et le goût savoureux de nos spécialités à base de viande de porcelet.

DE
BW 01102
EG

DE
BW 015102
EG

