

# Breydel®



## PRODUCT RANGE BREYDEL



# Breydel®



## Breydel Ham Extra

In this Breydel Ham, the bone is bound on the side. In view of its convenient model, this is the most popular oven ham. This Breydel Ham is also made in accordance with the traditional standards. The specific herb blend and the oven-braised character lend the tasty flavour typical of Breydel.

The Breydel Ham Extra can be sliced fully with a machine. Our professional craftsmen carefully remove the internal fat to limit your cutting losses.

Average weight/Poids moyen: 7 kg

Item code/Code d'article: 099 (1/1)

Variant/Variante: Breydel Ham on the bone / Jambon à l'os Breydel

## Jambon Breydel Extra

Ce jambon Breydel, l'os est sur le côté. Etant donné sa forme pratique, c'est le jambon Breydel le plus vendu. Ce jambon est également produit selon les normes artisanales. Le mélange typique d'épices et la cuisson au four lui confèrent la saveur Breydel caractéristique.

Il peut être entièrement tranché à la machine. Nos hommes de métier enlèvent précautionneusement la graisse interne pour limiter les pertes de coupe.



## Breydel Ham Finesse

The Breydel Ham Finesse is a delicious, traditionally oven-braised ham. Nicely cleaned up and lightly bound up, ensuring very little cutting loss, if any. In terms of flavour and quality, it does not deviate from the familiar Breydel products. A great cut that you use both as a cold-cut and in culinary preparations.

Breydel Ham has been certified by VLAM (Flanders' Agricultural Marketing Board) as regional product since 2009.

Average weight/Poids moyen: 5 kg

Item code/Code d'article: 102 (1/1) - 103 (Finesse 'Paal'/'Bare') - 284 (Slices/Tranches 750 g) - 285 (Slices/Tranches 3 kg)

## Jambon Breydel Finesse

Le jambon Breydel Finesse est un jambon délicieux et artisanal, cuit au four traditionnel, avec l'égard du goût et de la qualité comme toute la gamme de Breydel. Nos hommes de métier enlèvent précautionneusement la graisse interne pour limiter les pertes de coupe. De belles tranches qui vous pouvez utiliser comme charcuterie et aussi pour des applications culinaires.

Depuis 2009, le jambon Breydel est reconnu comme produit du terroir.



## Breydel Ham Elite

The Breydel Ham Elite is made from the silver-side, the part of the ham with the fatty edge under it. In practical terms, only 3.5 kilos will remain from an original 10 kilo ham on the bone. The result is a small Breydel Ham that is subjected to all processes of the traditional preparations. The flavour is absorbed even better thanks to its small volume. This oven ham may be the most accessible oven ham for fine culinary preparations. The Breydel Ham Elite is therefore particularly appreciated as a culinary delicacy in the catering sector.

Average Weight/Poids moyen: 3.5 kg

Item code/Code d'article: 098 (1/1) - 198 (1/2) - 275 (slices/tranches 750 g) - 280 (slices/tranches 3 kg)

Variant/Variante: Breydel Ham Slicing / Jambon Breydel Slicing / Breydel Nut Ham/ Noix de Jambon Breydel

## Jambon Breydel Elite

Le jambon Breydel Elite est préparé avec la plate cuisse, la partie inférieure du jambon, recouverte d'une couche de graisse + couenne. Concrètement, cela signifie que sur les 10kg que pèse le jambon à l'os au départ, il ne reste que 3,5kg. C'est peut-être le jambon Breydel le plus adéquat pour les applications culinaires raffinées.

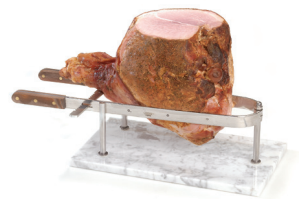
La saveur corsée du jambon Breydel Elite se déploie pleinement en charcuterie. Grâce à sa forme, il apporte une variété originale dans l'assortiment de jambons et génère une bonne rotation.

# Breydel®



## Breydel Ham on the bone

This is a complete ham on the bone, weighing about 10 kilos, sprinkled with a classic herb blend and braised in the oven. Made from 100% Belgian pork and brined using traditional methods. The ham is placed in a ham clamp for easy cutting. This highlights the traditional character and will provide some entertainment for your guests. A top cold-cut product - but you will certainly receive praise when serving it hot at your house, garden or barbecue party.



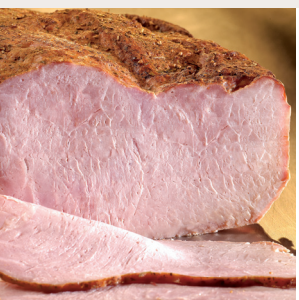
Average weight/Poids moyen: 10 kg

Item code/Code d'article: 100 (on the bone/à l'os)

Variant/Variante: Breydel Ham Extra / Jambon Breydel Extra

## Jambon à l'os Breydel

Il s'agit d'un jambon à l'os complet, préparé avec les épices Breydel et cuit au four. Produit à base de viande de porc 100% belge et saumuré traditionnellement. Ce jambon est placé dans une griffe à jambon pour le couper plus facilement. Cette présentation met particulièrement en valeur son côté artisanal et crée une animation agréable. Une charcuterie de qualité supérieure, mais qui remporte également du succès servie chaude lors d'une fête.



## Breydel Ham Slicing

The Breydel Ham Slicing is mainly used for pre-sliced preparations. Nicely square-shaped slices without any fat edges to dress sandwiches, rolls and pizzas... or all sorts of other culinary applications.

We succeeded in providing a lean, traditional ham to companies who would like create preparations with it.

Breydel Ham has been certified by VLAM (Flanders' Agricultural Marketing Board) as regional product since 2009.

## Jambon Breydel Slicing

Le jambon Breydel Slicing s'utilise surtout à la coupe. De belles tranches carrées, sans graisse, pour les sandwiches, les pizzas,...

et autres applications culinaires diverses. Ce jambon artisanal maigre est proposé aux entreprises qui veulent créer des applications.

Depuis 2009, le jambon Breydel est reconnu comme produit du terroir.

Average weight/Poids moyen: 4.5 kg

Item code/Code d'article: 097 (1/1) - 095 (1/2) - 288 (Slices/Tranches 750 g) - 289 (Slices/Tranches 3kg)



## Breydel Ham Duroc d'Olives

The Duroc pigs are fed pure grains and vegetable sources of fat, namely olive oil, hence the name 'Duroc d'Olives'.

This quality, combined with the Breydel traditional skills, results in a juicy Breydel Ham with a superior flavour!

## Jambon Breydel Duroc d'Olives

Le porc Duroc est une race unique, saine et savoureuse. Le choix de l'huile d'olive comme source de graisse du fourrage détermine en grande mesure le goût et la tendresse de la viande de porc de Duroc d'Olives.

Cette qualité combinée avec l'expertise de Breydel se résulte dans un jambon Breydel savoureux avec un goût supérieur.

Average weight/Poids moyen: 6 kg

Item code/Code d'article: 110 (1/1)

# Breydel®



## Breydel Ham with Liege Syrup

An oven-braised Breydel Ham sprinkled with a unique herb blend and a surprising hint of Liege Syrup. The combination of the oven-braised character, the herb blend and the fruity flavour of the Liege syrup result in a powerful and tasty ham with that little extra touch!

The Breydel Ham with Liege Syrup is nicely cleaned up and lightly bound up, ensuring very little cutting loss, if any. A great cut that you can use both as a cold-cut and in culinary preparations.

Seasonal article: available from week 45 till week 52

Average weight/Poids moyen: 5 kg

Item code/Code d'article: 104 (1/1)

## Jambon Breydel avec Sirop de Liège

Jambon Breydel cuit au four, aromatisé avec des herbes les plus fines et une touche surprenant du sirop de Liège. La combinaison de nos caractéristiques artisanales et du goût fruité du sirop de Liège s'occupe d'un jambon unique et savoureux.

De belles tranches qui vous pouvez utiliser comme charcuterie et aussi pour des applications culinaires.

Article de saison: Article disponible à partir de semaine 45 jusqu'au semaine 52



## Breydel Nut Ham

The nut ham is the smallest muscle in the ham. This is a lean cut of meat that is naturally the most full-flavoured. It is less favoured due to its shape, yet it sports extra qualities. This small oven ham is prepared the same way as our other Breydel Ham. Creating this shape enabled us to give this small lean ham the place it deserves. This Breydel Ham could be classed as a mini ham - but it has no bones or fat. This ham can be offered as a cold-cut. But it will excel if you slice it thickly and serve it with a sauce as a hot ham off the bone, ready to go.

Average weight/Poids moyen: 1.3 kg

Item code/Code d'article: 180 (1/1) - 096 (Slicing) - 286 (Slices/Tranches thin/fin 750 g) - 287 (Slices/Tranches thin/fin 3 kg)

## Noix de jambon Breydel

La noix de jambon est la plus petite partie du jambon. Il s'agit d'un morceau de viande maigre, le plus savoureux de tout le jambon. Sa forme ne le rend pas très populaire, mais ce jambon possède pourtant bien des atouts. Ce jambon peut être considéré comme un mini-jambon mais sans os et sans graisse. Une charcuterie de qualité supérieure, mais qui remporte également du succès servie chaude lors d'une fête ou d'un banquet.



## Breydel Bacon

The bacon is prepared with traditional craftsmanship, just like our other products. Fresh bellies are marinated, respecting the curing time. Subsequently, they are sprinkled with herbs and braised in the oven. You have an endless range of options with this oven bacon. You can use it in any dish that uses bacon. With its surprising, full-flavoured qualities, Breydel Bacon will lend that little extra touch in all such preparations compared to just salted or smoked bacon. Also, you are always assured of the quality of our product.

Breydel Bacon has been certified by VLAM (Flanders' Agricultural Marketing Board) as regional product since June 2013.

Average weight/Poids moyen: 2 kg

Item code/Code d'article: 222 (1/1)

## Lard Breydel

Comme tous les autres produits, le lard est préparé de façon artisanale. Les poitrines fraîches sont déposées dans une marinade pendant la période de maturation. Ensuite, elles sont épicées et cuites au four. Cuisson unique et finement épicé! Grâce à ce goût épicé et étonnant, lard Breydel donne vos plats un petit surplus en comparaison avec lard salé et lard fumé. En outre, vous êtes sûr de la qualité.

Depuis juin 2013, le lard Breydel est reconnu comme produit du terroir.

# Breydel®



## Derinded/Deboned Breydel Bacon

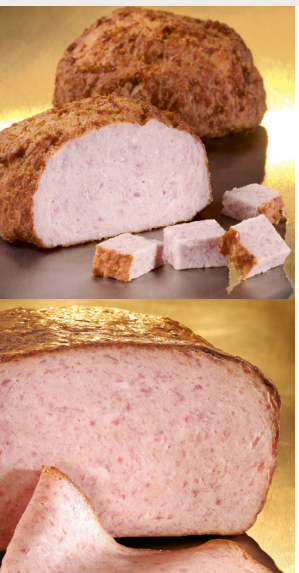
The derinded&deboned Breydel Bacon is a variation of the ordinary Breydel Bacon, in which the fat and cartilage are removed. This is why this oven bacon is even better suited to kitchen preparations. The bacon is prepared with traditional craftsmanship, just like our other products. Fresh bellies are marinated, respecting the curing time. Subsequently, they are sprinkled with herbs and braised in the oven. You have an endless range of options with this oven bacon. You can use it in any dish that uses bacon. With its surprising, full-flavoured qualities, Breydel Bacon will lend that little extra touch in all such preparations compared to just salted or smoked bacon. Also, you are always assured of the quality of our product.

Average weight/Poids moyen: 1.4 kg

Item code/Code d'article: 224 (1/1)

## Lard Breydel découenné

Le lard Breydel dd (désossé, découenné) est une variante du lard Breydel ordinaire, mais sans la couenne ni le cartilage. Ce lard se prête encore mieux à diverses applications en cuisine. Comme tous les autres produits, le lard est préparé de façon artisanale. Les poitrines fraîches sont déposées dans une marinade pendant la période de maturation. Ensuite, elles sont épicées et cuites au four. Cuisson unique et finement épicé! Grâce à ce goût épicé et étonnant, lard Breydel donne vos plats un petit surplus en comparaison avec lard salé et lard fumé. En outre, vous êtes sûr de la qualité.



## Breydel Meat Loaves Plain

Breydel also makes a number of traditional meat loaves. Meat loaves are also called 'Fricandon' in Belgium. Production respects the original recipe. The last step is baking the meat loaves in our ovens. Meat loaves are mainly sold as a cold-cut product in shops. Very few people will think of buying thick cuts of meat loaf to pan-fry it at home. Heat up the meat loaf briefly (it has been braised in our ovens already), and you have a traditional meat loaf. In the Belgian kitchen, it is often served with cabbage or apple sauce.

Average weight/Poids moyen: 2.75 kg

Item code/Code d'article: 210 (1/1) - 204 (8x300g) - 213 (6x500 g)

Variant/Variante: with mustard / à la moutarde - with cheese / au fromage

## Pain de viande Breydel nature

Breydel produisent aussi des pains de viandes artisanales. La production se présente avec l'égard de la recette originale. Comme dernière étape nous cuissons nos pains de viande au four traditionnel. Le pain de viande est normalement vendu comme charcuterie. C'est aussi également possible d'acheter en totalité pour préparer chaud à la maison. Vous pouvez présenter votre plat avec choux ou la compote de pommes de terre, comme vous voulez.



## Breydel Meat Loaves with mustard

Breydel Meat Loaves with mustard are a genuine speciality. This meat loaf is prepared using the same method as the Breydel Meat Loaves plain. Belgian Tierenteyn mustard is added to lend an extra dimension. This meat loaf has already earned its place next to traditional meat loaves. We also recommend heating up a thick slice as a snack! Tip! Cut into cubes and put on a cocktail stick to accompany beer or drinks with friends.

Average weight/Poids moyen: 2.75 kg

Item code/Code d'article: 214 (1/1) - 209 (8x300 g) - 215 (1 kg) - 216 (Slicing)

Variant/Variante: plain / nature - with cheese / au fromage

## Pain de viande à la moutarde

Le pain de viande Breydel à la moutarde est une véritable spécialité. Ce pain de viande est préparé comme le Breydel nature, mais avec de la véritable moutarde Tierenteyn en plus, pour lui conférer son caractère particulier. Découpé en grosses tranches et réchauffé, c'est un must absolu. Suggestion! Coupez en cubes comme amuse-gueule.

# Breydel®



## Breydel Mini Loaves with cheese

The Breydel Mini Loaves with cheese weigh 300 grams each and have a very traditional look. Breydel put extensive effort into finding the right flavour combinations between the cheese and the oven-baked mini meat loaf - with very satisfactory results. Cut it into cubes as a snack to accompany drinks, or slice it as a cold-cut, a delicacy. Even better perhaps, and certainly an additional selling point, is that Breydel Mini Loaves with cheese can be served hot, as a whole or in thick slices. The cheese melts in the meat, which makes for a unique, tasty combination.

Average weight/Poids moyen: 300 g

Item code/Code d'article: 202 (300 g) - 201 (8x300 g)

Variant/Variante: with mustard / à la moutarde - plain / nature

## Petit pain de viande Breydel

Le pain de viande Breydel au fromage pèse environ 300 g. Longtemps on a cherché après la bonne combinaison de goût entre le fromage et le pain de viande cuit au four et le résultat y est enfin.

Couper en petit morceaux comme apéritif, en tranche sur la tartine c'est une délicatesse. Le pain de viande peut aussi être cuit au four, l'unique combinaison du fromage qui fond et que se mélange avec la viande est un vrai délice.



## Breydel Shank

This oven ham is made in the same traditional method as the Breydel Ham. This results in juicy, tender hams. Uniquely braised with a herb bouquet, it has a distinct flavour. The shanks are braised in our ovens already, which means very little cooking loss for the customer. For restaurants, this small ham is a traditional high-flyer.

A success in the cold season with mashed dishes and sauerkraut - but it is available throughout the year now. In the daily kitchen it allows for variation on the plate, presented with chips.

Average weight/Poids moyen: 650 g

Item code/Code d'article: 290 (1/1) - 291 (4 pieces/4 pièces) - 292 (10 pieces/10 pièces)

Variant/Variante: Breydel half-shank / Jambonette Breydel

## Jambonneau Breydel

Ce jambonneau se prépare selon la même méthode artisanale que le jambon Breydel, qui permet de produire des jambons moelleux et juteux.

Egalement épicé et cuit au four, il se distingue par sa saveur légèrement relevée.

Les jarrets sont toujours cuits au four chez nous, de sorte que le client ne doit pas perdre son temps à le faire.

Ce jambon est très demandé aux restaurants.

Applications: pot-au-feu, choucroute, osso-buco (couper en deux), avec frites, avec sauce à la moutarde et en été, cuisez-le au barbecue.



## Breydel Half-shank 1/2

With this product, Breydel wants to highlight its presence in the market of apportioned components. A Breydel half-shank is actually the part of the shank that contains the calf bone. The main difference is obviously the portion (220 g) and the user convenience. The shanks are sprinkled with herbs and braised in the oven. This lends the typical herbal Breydel flavour.

With this small shank, Breydel presents a special, high-quality and tasty product that can also be used in institutional kitchens. It has a wide range of applications. You can prepare it hot on the grill or barbecue or simply pan-fry, steam or microwave it.

Average weight/Poids moyen: 220 g

Item code/Code d'article: 295 (10 pieces/10 pcs) - 298 (12 pcs VAC/12 pcs VAC)

Variant/Variante: Breydel Shank / Jambonneau Breydel

## Jambonette Breydel 1/2

La jambonette Breydel nous permettons d'être présente aux marchés du jambon portionné.

La jambonette Breydel est actuellement un parti de jambonneau. La grande différence est la portion (220g) et la simplicité pour la consommer.

La jambonette est préparée de manière artisanale, aromatisée des herbes les plus fines et cuite dans un four traditionnel. Bref, une cuisson belle et épicée! Les applications sont diverses, au grill, au barbecue, à la poêle, au micro-ondes, au four traditionnel. Vous pouvez l'utiliser aussi aux restaurations collectives.

# Breydel®



## Breydel half-shank with Liege Syrup

An oven-braised Breydel Shank sprinkled with a unique herb blend and a surprising hint of Liege Syrup. The combination of the oven-braised character, the herb blend and the fruity flavour of the Liege syrup result in a powerful and tasty shank with that little extra touch!

The Breydel half-shank with Liege Syrup is very easy to prepare. A few minutes in the microwave and you have a hot delicacy.

Seasonal article: available during the BBQ season

Average weight/Poids moyen: 220 g

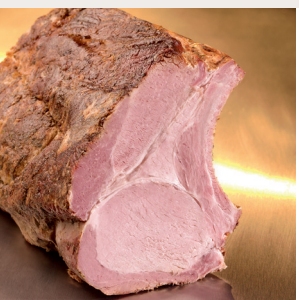
Item code/Code d'article: 105 (12 pieces/12 pcs VAC)

## Jambonette Breydel avec Sirop de Liège

Jambonette Breydel cuit au four, aromatisé avec des herbes les plus fines et une touche surprenant du sirop de Liège. La combinaison de nos caractéristiques artisanales et du goût fruité du sirop de Liège s'occupe d'un jambonette unique et savoureux.

Le jambonette est simple et prêt rapidement.

Article de saison: Article disponible pendant le saison BBQ.



## Breydel Pork Rib-eye

The Breydel Pork Rib-eye, made from Belgian pork, is sprinkled with herbs and braised in an authentic oven. 'Uniquely braised with fine herbs!'

The Rib-eye is pre-cooked, which means it is ready quickly and the risk of cooking errors on the grill or barbecue is virtually non-existent. With its oven-braised character, it stays nice and juicy without any cooking loss in the heating process. Additionally, this product is very versatile. A great novelty for institutional kitchens, but just as easily a party hit on a summer barbecue in your garden. A newcomer that will be equally popular in summer (BBQ) and winter (mashed dishes, sauerkraut).

Average weight/Poids moyen: 3 kg

Item code/Code d'article: 190 (1/1) - 192 (12 pièces/12 pcs) - 196 (10 pièces/10 pcs)

## Côte à l'os Breydel

La Côte à l'os est disponible dans une pièce ou portions. Elle est préparée avec les épices Breydel et cuit au four traditionnel. Produit à base de viande de porc 100% belge.

La Côte à l'os est précuite, donc prêt rapidement et la possibilité de la viande brûlé au grill ou au barbecue est nul. Grâce à la précuisson, la viande restera savoureuse.

Vous pouvez l'utiliser aux restaurations collectives, mais aussi à la maison. La Côte à l'os peut être utilisée en été (bbq), en hiver (choucroute,...)



## Breydel Ham Croquette

The Breydel Ham Croquette, an original, traditionally prepared croquette with a savoury filling containing 28% Breydel Ham.

This high-quality 65 gram croquette can join the traditional cheese or shrimp croquette on your menu. Fine as a starter with a salad, and a great hit on the children's menu.

Attention: frozen product

Average weight/Poids moyen: 1,56 kg (65 g a piece/par pièce)

Item code/Code d'article: 310 (24x65 g)

Variant/Variante: Breydel Ham Croquette Snack / Croquette au jambon Breydel apéro

## Croquette au jambon Breydel

Notre croquette de jambon Breydel est une croquette originale, artisanale, comportant 28% de jambon Breydel et une farce relevée.

Cette croquette de qualité de 65g peut être proposée en plus des croquettes aux crevettes et au fromage au menu.

Délicieuse en entrée avec une salade, elle remporte également un grand succès sur la carte destinée aux enfants.

Attention: produit surgelé



# Breydel®



## Breydel Ham Croquette Snack

The Breydel Ham Croquette snack is the 14 gram brother of the larger Croquette containing the same delicious filling.

Very easy to prepare and suitable for all drinks or party moments.

Attention: frozen product

## Croquette au jambon Breydel apéro

La croquette au jambon Breydel pour l'apéritif (14g) est un peu plus petite que la précédente, mais sa composition est identique. Très facile à préparer, elle convient pour l'apéritif et est idéale sur les tables de fête également.

Attention: produit surgelé

Average weight/Poids moyen: 1 kg (14 g a piece/par pièce)

Item code/Code d'article: 312 (1 kg)

Variant/Variante: Breydel Ham Croquette / Croquette au jambon Breydel



## Breydel Ham Mousse

Breydel Ham Mousse is prepared from fresh ingredients, containing no less than 42% Breydel Ham.

Breydel Ham Mousse is sold fresh in a triangular application bag. This packaging is quick, hygienic and most of all convenient to use. Breydel Ham Mousse can be applied to toast, bite-sized hors d'œuvre or for decorating starters or main dishes.

The mousse can also be heated. For example in meat pies or other pastry creations.

Average weight/Poids moyen: 400 g

Item code/Code d'article: 320 (400 g)

## Mousse au Jambon Breydel

La mousse de jambon Breydel est préparée à base de matières premières fraîches et 42% de Breydel. La mousse se vend fraîche dans une poche à douille triangulaire. Cet emballage est rapide, hygiénique et très facile d'utilisation.

La mousse de jambon Breydel se sert sur des toasts, dans les cuillères de dégustation, mais elle s'utilise également pour décorer les entrées et les plats principaux.

La mousse peut également être réchauffée, pour zakouskis ou d'autres créations en pâte feuilletée.

**Breydel**

**Legen Heirweg 2 - B-9890 Gavere**

**Tel: +32 (0)9 389 69 80 - Fax: +32 (0)9 389 69 81**

**www.breydel.be - directie@breydel.be**