



Lean Meat Products  
Industriepark Brechtsebaan 6  
B-2900 Schoten  
+32 3 658 99 99  
[sales@leanmeatproducts.be](mailto:sales@leanmeatproducts.be)




# Kopproducten

## Gentse Kop

Gentse kop is een mengeling van kopvlees en varkenstongen die gaar gekookt zijn.

Het geheel wordt na het koken vermengd met een pittige kruidenmengeling.

Gentse kop wordt gebruikt als boterhambeleg, maar wordt ook gebruikt als aperitiefhapje met een likje mosterd erbij.

	<p>Gentse Kop 2.5kg</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel: 2000000</li></ul>
	<p>Gentse Kop 1.45kg</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel: 2000002</li></ul>
	<p>Gentse Kop 250g</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel: 2000250</li><li>• Wordt verkocht in doosje van 10 stuks</li><li>• Ideale Consumentenverpakking</li></ul>
	<p>Gentse Kop 2.35kg</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel: 2000001</li></ul>

	<p>Boerekop 3kg</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artikel 2502000</li> <li>• Verkrijgbaar in ½</li> </ul>
---	--

### **Kop Tomaat Light**

Deze overheerlijke kop tomaat is geproduceerd met uitsluitend varkensvlees. Dit product bestaat uit 100% varkenswangetjes die zachtjes gegaard zijn, en daarna gemengd zijn met een heerlijke tomatensaus met gelatine om de snijbaarheid optimaal te houden

	<p>Kop Tomaat Light 2kg</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artikel: 2002000</li> </ul>
	<p>Kop Tomaat Light 250g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artikel: 2002250</li> <li>• Wordt verkocht per 10 stuks in doosje</li> <li>• Ideale Consumentenverpakking</li> <li>• Ook verkrijgbaar in 300g (Rond verpakking)</li> </ul>
	<p>Kop Tomaat om op te warmen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artikel: 2002001</li> <li>• Gewicht +/- 3.000kg</li> </ul>

## Brugse Pikanterie

### EEN DELICIEUS KANTJE

Brugse Pikanterie is een delicioze lekkernij die op de Bourgondische smultafel in geen geval mag ontbreken. Het vakkundig gekookt magere VARKENSWANGETJES verrijkt met fijne kruiden en een pittige wijnbouillon, smaakt bijzonder lekker als broodbeleg.

Geniet ervan met een likje mosterd, of als verrassend aperitiefhapje met een dipsausje.

Afgewerkt met enkele blaadjes laurier is de Brugse Pikanterie bovendien een echte blikvanger op recepties of brunches. Eigenlijk is de BRUGSE PIKANTERIE altijd een succes.

	<p>Brugse Pikanterie 3.5kg</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel: 2003000</li><li>• Pot met Leeggoed</li><li>• Ook verkrijgbaar in 1.3kg</li></ul>
	<p>Brugse Pikanterie 2.65 kg</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel: 2003002</li></ul>

## Breughelkop

Breughel is de favoriet van elke rechtgeaarde Lucullus.

Bereid met mager varkensvlees en volledige tongen, verrijkt met fijne kruiden en fraai afgewerkt met een brunoise van komkommer, paprika, wortel en zilveruitjes.... Breughel is een lust voor het oog en voor de meest veeleisende smaakpapillen.

Smul ervan als smakelijk beleg tussen twee machtige sneden brood, of ... als origineel aperitiefhapje met een dipsausje.

	<p>Breughelkop 2.6 kg</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel: 2004002</li></ul>
---	--




## Kop in Madeira

Kop Madeira is een heerlijk vleesterrine naar ieders hart. Proef de unieke aroma's van verfijnd varkensvlees, ambachtelijk bereid in een verrukkelijke kruidenbouillon en afgewerkt met een saus van tomaten, champignons en een geutje madeira. Kop Madeira is om van te smullen op de boterham, en opgewarmd met frietjes.... gewoonweg onweerstaanbaar.




	<p>Kop in Madeira</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel 2005002</li><li>• Gewicht +/- 3.000 kg</li><li>• Gewogen artikel</li></ul>
	<p>Kop in Madeira</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel 2005001</li><li>• Gewicht +/- 2.000kg</li><li>• Gewogen Artikel</li></ul>

## Kookhammen


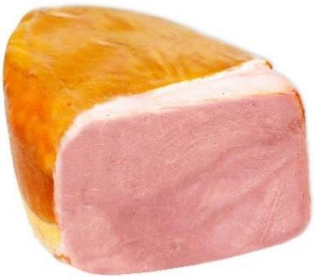



Hammen volgens het Meesterlijkke Label

	<p>Barbequeham</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikelnummer: 1003000</li><li>• Gewicht: +/- 5.800 kg</li><li>• Ook verkrijgbaar in<ul style="list-style-type: none"><li>○ Gebakken</li><li>○ Gegrild</li></ul></li></ul>
	<p>Beenhammetje</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikelnummer: 1004000</li><li>• Gewicht: +/- 6.500kg</li></ul>
	<p>Ambachtelijke Barbequeham voor Slicing</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikelnummer: 1003005</li><li>• Gewicht +/- 2.850kg</li><li>• Ook verkrijgbaar in 1/1 palen</li></ul>
	<p>Ambachtelijke Beenhammetje voor Slicing</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikelnummer: 1004001</li><li>• Gewicht +/- 2.850kg</li><li>• Ook verkrijgbaar in 1/1 Palen</li></ul>


## Slagershammen

	<p>Ambachtelijke Achterham</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikelnummer 1500000</li><li>• Gewicht +/- 7.500kg</li></ul>
	<p>Achterham met Zwoerd</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikelnummer 1500001</li><li>• Gewicht +/- 7.800kg</li></ul>
	<p>Beenhesp</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikelnummer 1501000</li><li>• Gewicht +/- 7.500kg</li></ul>
	<p>Beenhesp Rond</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikelnummer 1501001</li><li>• Gewicht +/- 7.600kg</li></ul>
	<p>Grillham</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikelnummer 1502000</li><li>• Gewicht +/- 8.500kg</li></ul>




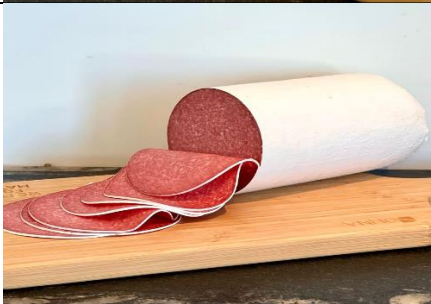


	<p>Hoeveham</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artikelnummer 1503000</li> <li>• Gewicht +/- 8.500kg</li> </ul>
	<p>Natuurham</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artikelnummer 1504000</li> <li>• Gewicht +/- 7.500kg</li> </ul>
	<p>Ontvette Achterham</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artikelnummer 1506000</li> <li>• Gewicht +/- 7.500kg</li> <li>• Ook verkrijgbaar <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ontvette Achterham ½</li> <li>○ Ontvette Blokhesp</li> <li>○ Ontvette Blokhesp Gerookt</li> </ul> </li> </ul>
	<p>Hoevetoastham</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artikelnummer 1506005</li> <li>• Gewicht +/- 2.350kg</li> <li>• Eventueel ook verkrijgbaar in hele palen voor Slicing</li> </ul>
	<p>Schenkelham</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artikelnummer 1507000</li> <li>• Gewicht +/- 10.000kg</li> <li>• Ook verkrijgbaar zonder Been</li> </ul>





	<p>Gekookt Ham Plat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artikel: 1000000</li> <li>• Gewicht +/- 7.500kg</li> <li>• Ook verkrijgbaar in ontvette variant</li> </ul>
	<p>Gekookt ham Tunnel Ontvet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artikel: 1001002</li> <li>• Gewicht +/- 7.500kg</li> <li>• Ook verkrijgbaar in variant met zwoerd</li> </ul>
	<p>Gekookt Ham Rond</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artikel: 1000001</li> <li>• Gewicht +/- 7.000kg</li> <li>• Ook verkrijgbaar in een variant die geroosterd is.</li> </ul>
	<p>Ontvette ham Snijlijn</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artikel 1001003</li> <li>• Gewicht +/- 7.500kg</li> <li>• Ook verkrijgbaar in ½</li> </ul> <p>Deze ham is gemaakt uit de magerste delen van de ham. Deze ham bevat enkel de platte bil en de dikke bil, zonder nootstuk of muisstuk. Deze ham is gemaakt voor de slicing, dit betekent géén snijverlies. Deze ham heeft ook de afmetingen voor de SAM snijmachines.</p>






## Salami

Al onze salami worden bereid met uitsluitend Schouders 5D en Italiaans Bandspek om de authentieke smaak terug te brengen in onze salami's.

	<p>Extra salami</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikelnummer: 5004000</li><li>• Gewicht +/- 2.900 kg</li></ul>
	<p>Extra Salami Hongrois</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikelnummer: 5004001</li><li>• Gewicht +/- 2.900kg</li><li>• Ook verkrijgbaar in ½</li></ul>
	<p>St-Marc (Zigeunersalami)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikelnummer: 5000001</li><li>• Gewicht +/- 2.950 kg</li></ul>
	<p>Kalkoensalami</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikelnummer: 5002000</li><li>• Gewicht +/- 1.850kg</li><li>• Bereid met 54% Kalkoendijen</li></ul>

	<p>Kalkoensalami met Peper</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artikelnummer 5003000</li> <li>• Gewicht +/- 2.950kg</li> <li>• Bereid met 54% kalkoendijen</li> </ul>
	<p>Salami met Hazelnoten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artikelnummer 5005000</li> <li>• Gewicht +/- 1.600kg</li> <li>• Ook verkrijgbaar in consumentenverpakking van 0.225kg</li> <li>• Bereid met 5.5% Witte Hele Hazelnoten</li> </ul>
	<p>Boereringworst</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artikelnummer 5001000</li> <li>• Gewicht +/- 1.450kg</li> </ul>

## Zoutwaren – Kookwaren

		<p>Ovengebakken Spek</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikelnummer 4004000</li><li>• Gewicht +/- 2.850kg</li><li>• Ideaal voor op de BBQ (Winter of Zomer)</li></ul>
		<p>Mosterdgebraad</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikelnummer 4003000</li><li>• Gewicht +/- 1.850 kg</li></ul>
		<p>Casslerrib</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikelnummer 4002000</li><li>• Gewicht +/-2.300 kg</li></ul>
		<p>Casslerrib met Kruiden</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikelnummer 4002001</li><li>• Gewicht +/- 2.300 kg</li><li>•</li></ul>
		<p>Rundsfilet</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikelnummer: 4000000</li><li>• Gewicht +/- 6.000kg</li><li>• Ook verkrijgbaar in ½</li><li>• Op Authentiek wijze bereid</li></ul>



Bacon

- Artikelnummer 4001000
- Gewicht +/- 2.300kg
- Op Authentiek wijze bereid

## Kookworsten


	<p>Ringworst</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel: 8000000</li><li>• Gewicht: +/- 1.750kg</li><li>• Afgevuld in Collageen darm</li><li>• Recht variant ook verkrijgbaar</li></ul>
	<p>Hespenworst Classic</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel: 8002000</li><li>• Gewicht: +/- 3.000kg</li><li>• Varianten:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Hespenworst 1.5 kg (Stuk artikel)</li><li>○ Juniors 3*500g (Consument)</li></ul></li></ul>
	<p>Hespenworst Gold</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel: 8003000</li><li>• Gewicht +/- 3.000kg</li></ul>
	<p>Cervela</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel: 8005000</li><li>• Gewicht 1.500kg (10 stuks van 150g)</li></ul>
	<p>Champignonworst</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel: 8006000</li><li>• Gewicht 1.500kg</li><li>• Stuks artikel</li></ul>

		<p>Kalfsworst Natuur</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel: 8007000</li><li>• Gewicht +/- 2.850kg</li><li>• Afgevuld in Natuurdarm</li></ul>
		<p>Kalfsworst</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel: 8009000</li><li>• Gewicht +/- 3.000kg</li><li>• Variant:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Kalfsworst 1.5kg (Stuk artikel)</li></ul></li></ul>




## Paté en Andere Kookproducten

### Paté

	<p>Cremepaté 1.65kg</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel: 8012000</li><li>• Gewicht 1.650kg</li><li>• Leeggoed Pot</li></ul>
---	---

### Corned Beef

	<p>Corned Beef</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel: 8014000</li><li>• Gewicht 2.720kg</li><li>• Variant<ul style="list-style-type: none"><li>○ Corned Beef Vacuüm – Heel</li><li>○ Corned Beef Vacuüm - Half</li></ul></li></ul>
--	--

	<p>Hure De Lyon</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Artikel: 2003000</li><li>• Gewicht: +/- 3.750kg</li></ul>
---	---



Varkenspoten in Gelei – 4Pc

- Artikel: 1010000
- Gewicht: +/- 3.000kg



Luikse Bouletten in Aspic

- Artikel 8015002
- Gewicht +/- 2.950 kg



Luikse Bouletten in Tomatensaus

- Artikel: 8015000
- Gewicht +/- 2.950 kg



#### Vogelneuten Cook in Bag

- Artikel: 8016000
- 2 Varianten
  - 6pc Bag (Gewone Eieren)
  - 4pc Bag (Scharrel Eieren)