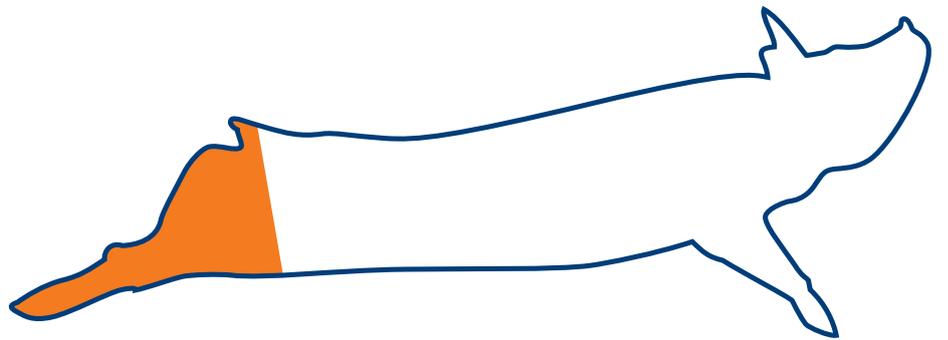


rosderra
IRISH MEATS



Pork Leg



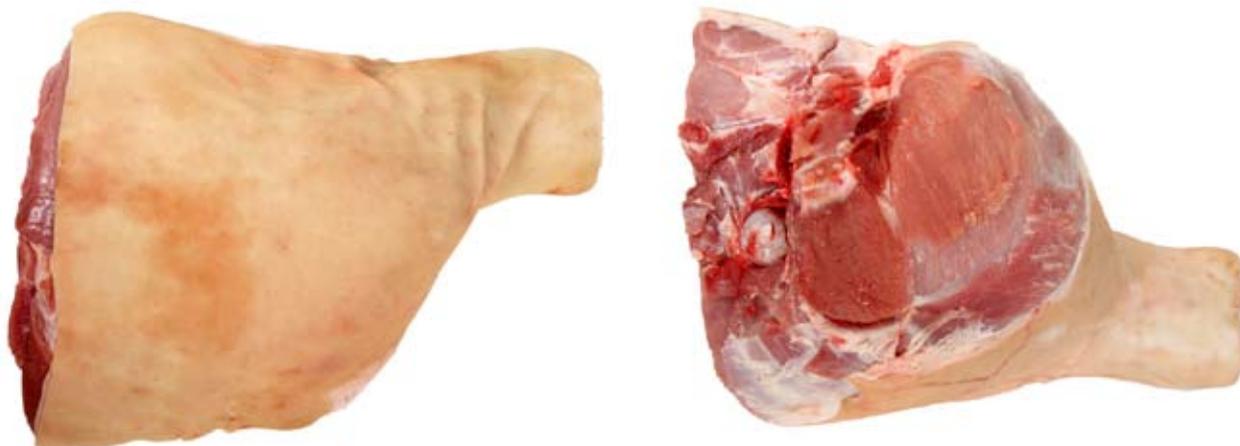


ENG Pork Leg, bone in, 'round cut', 10 from aitch bone.

CN 猪腿肉, 带骨, 圆形切割, 切割自耻骨

JP 豚脚肉、骨入り、「ラウンドカット」H型骨から10

RU Свиной окорок, на кости, круглый отруб, 10 от крестцовой кости.



ENG Pork leg, bone in, 7.8 – 9.5Kgs.

CN 猪腿肉, 带骨, 7.8至9.5kg

JP 豚脚肉、骨入り、7.8キロから 9.5キロまで

RU Окорок свиной, на кости, 7,8–9,5 кг.



ENG Pork Leg, boneless, 'open boned' rind-less, trimmed to membrane.

CN 猪腿肉, 去骨, 去皮, 去油脂至肌膜

JP 豚脚肉、骨なし、「オープンボーン」皮なし、皮膜までのトリミング済み

RU Задний окорок свиной, бескостный, снято с кости, очищено до мембраны.

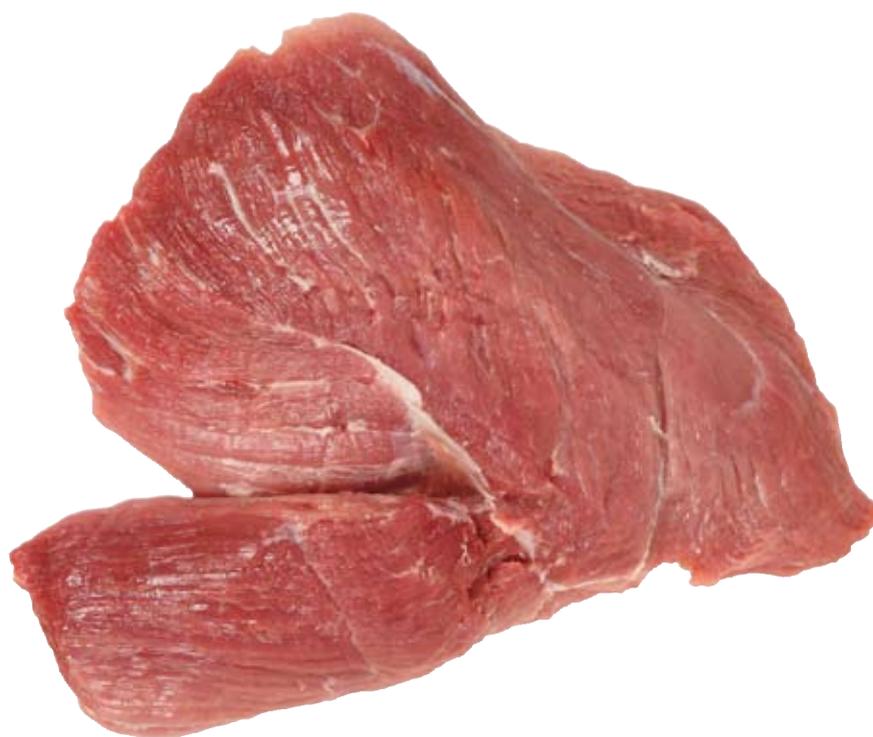


ENG Pork leg, boneless, rind-less, Topside, Silverside, Thick Flank only.

CN 猪后腿肉, 去骨, 去皮

JP 豚脚肉、骨なし、皮なし、トップサイド、シルバーサイド、厚み脇腹肉のみ

RU Окорок свиной, бескостный, без шкуры, только внутренняя (седалищная) сторона, наружная (плоская) сторона, мышечный ссек.



ENG Pork Silverside, membrane, skinned

CN 猪后腿肉, 去皮, 去油脂至肌膜

JP 豚シルバーサイド、皮膜、皮なし、

RU Наружная сторона свиного окорока, мембрана, снята.



ENG Pork Topside, cap on, membrane, skinned.

CN 猪大腿肉, 带膝盖, 去油脂至肌膜, 去皮

JP 豚トップサイド、キャップ付き、皮膜、皮なし

RU Внутренняя (седалищная) часть свиного окорока, с горбушкой, мембрана, снята.



ENG Pork Thick Flank, cap on, without inner gristle, membrane, skinned.

CN 猪后腿肉，带膝盖，无内软骨，无肌膜，去油脂至肌膜，去皮

JP 豚厚み脇腹肉、キャップ付き、内軟骨なし、皮膜、皮なし

RU Мышечный ссек заднего свиного окорока, с горбушкой, без внутренних хрящей, мембрана, снята.



ENG Pork leg, boneless, rind-less. 'convertor'.

CN 猪后腿肉, 去骨, 去皮

JP 蓋脚肉、骨なし、皮なし、「コンバーター」

RU Задний окорок свиной, бескостный, без шкурки.
«конвертор».



ENG Pork leg, Bone in, 'tunnel boned' and round cut.

CN 猪后腿肉，带骨，抽骨，圆形切割

JP 豚脚肉、骨入り、「トンネルボーン」およびラウンドカット

RU Свиной окорок, задний, на кости, кости вынуты без разрезания мяса, круглый отруб.



ENG Pork horseshoe leg, netted.

CN 猪后腿肉, 网状包装

JP 豚ホースシュー脚肉ネット付き

RU Задний окорок свиной, подковообразный отруб (Horseshoe), в сетке.
