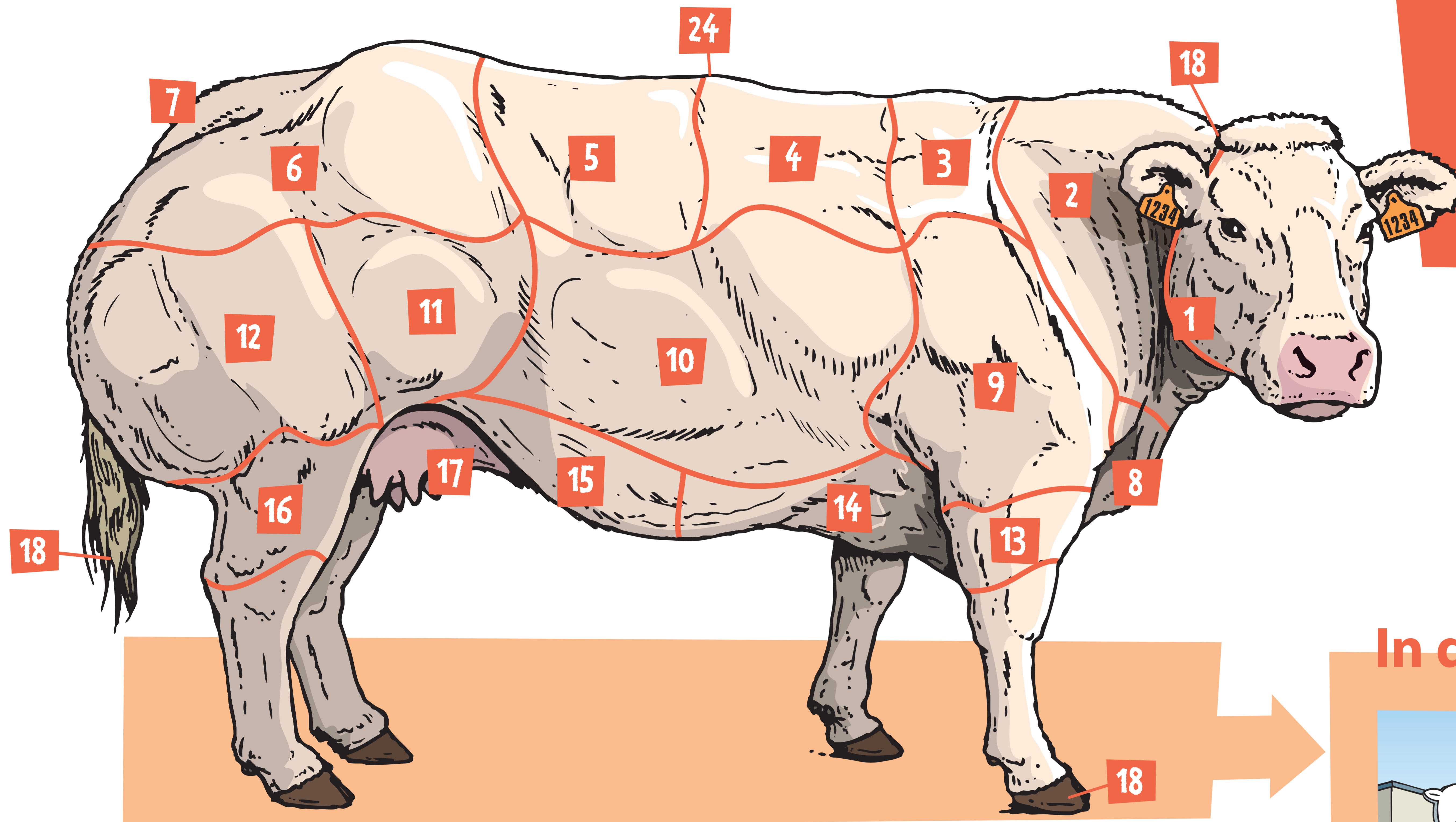
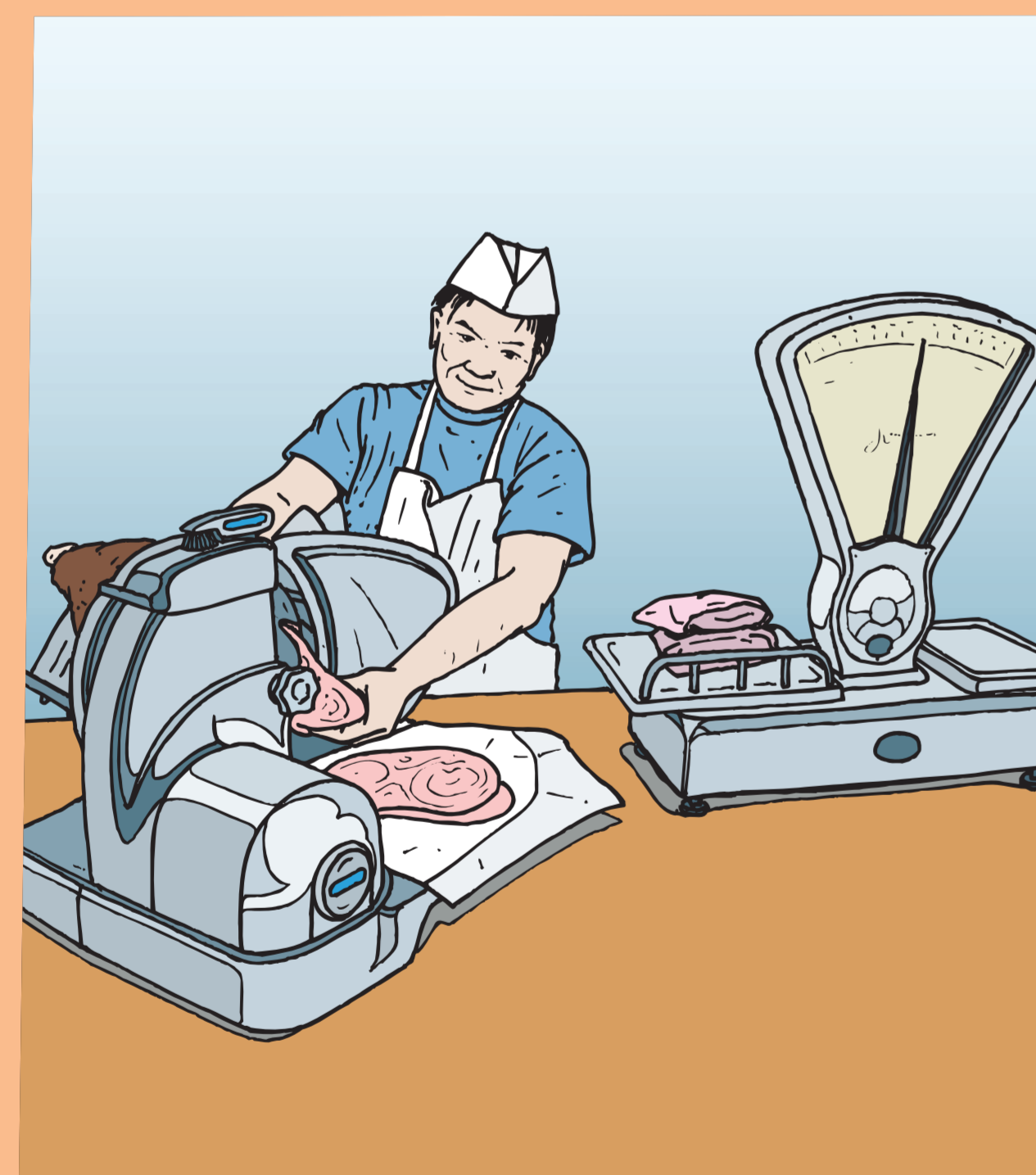


Zijn koeien om in te bijten?

Alle delen van de koe worden gebruikt

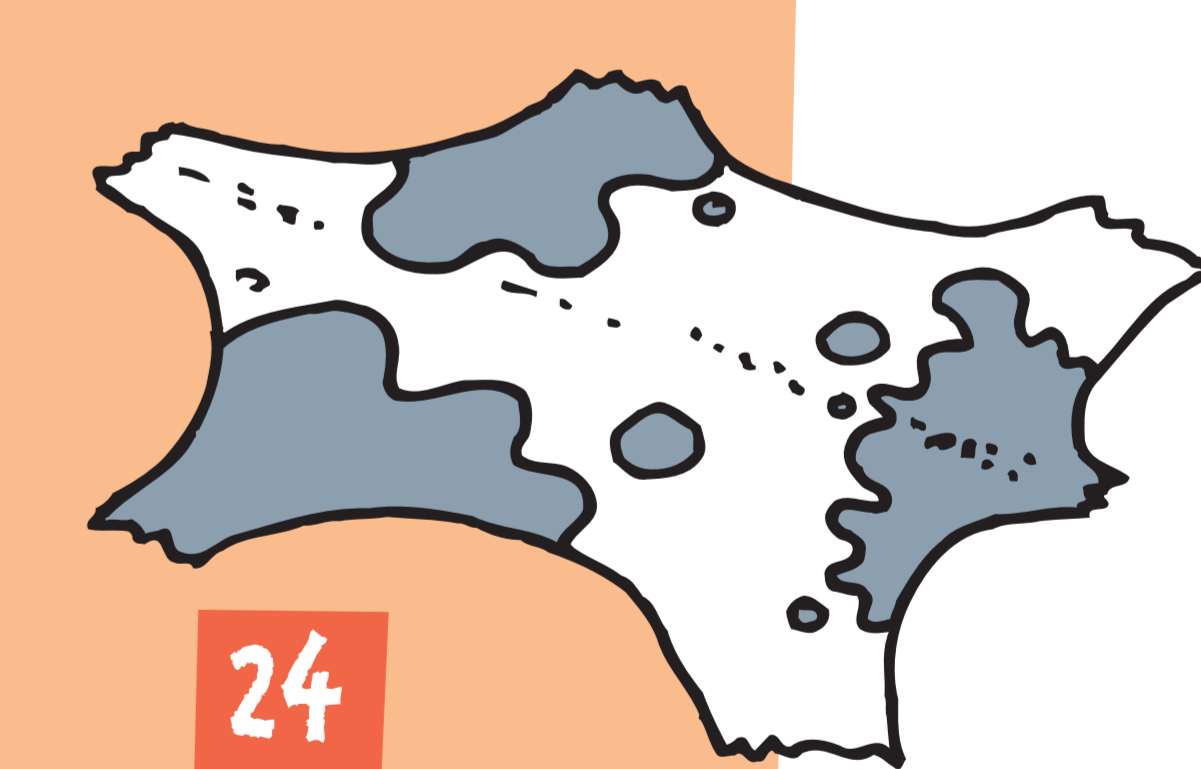
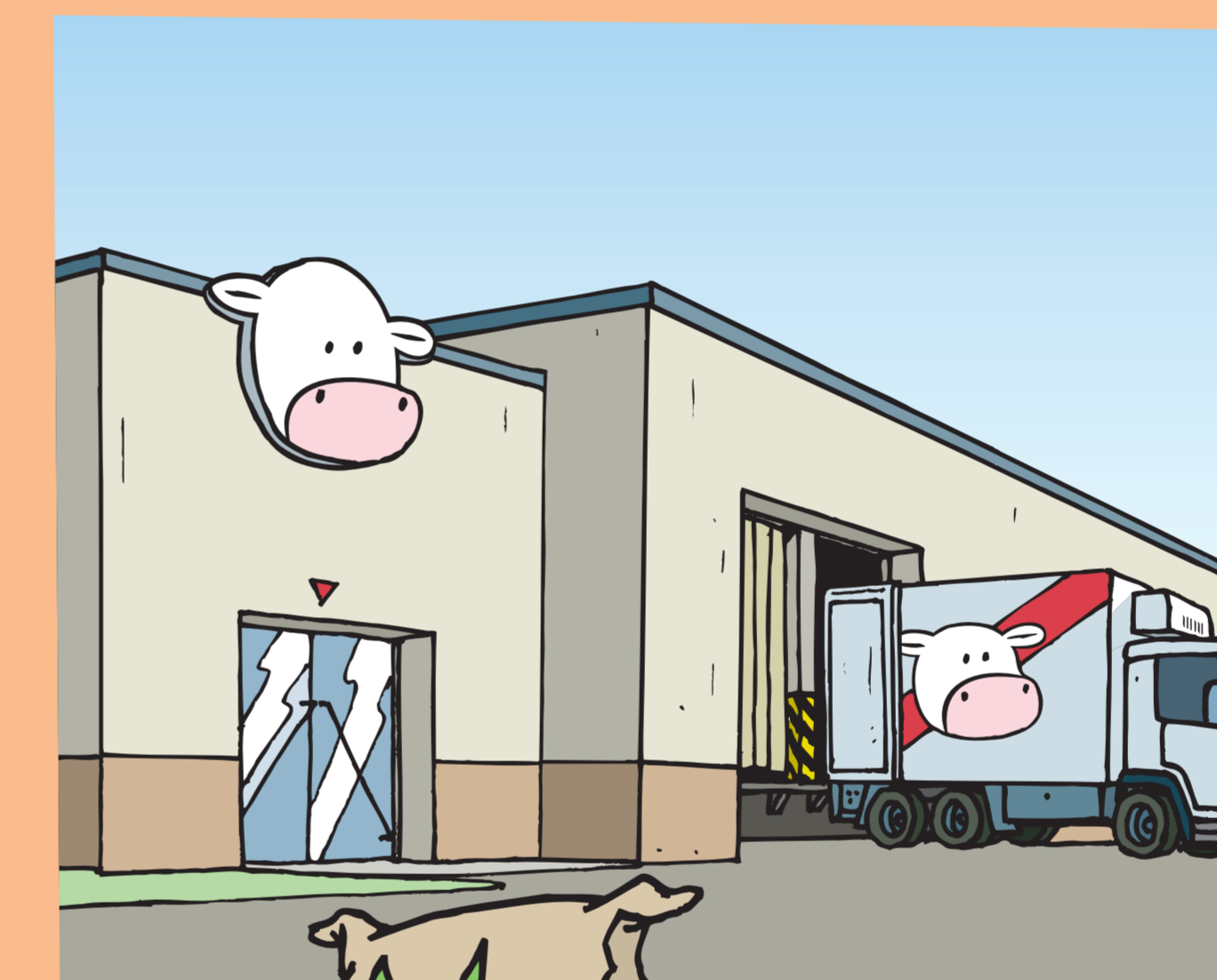


In de beenhouwerij



- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1 kop | > tong |
| 2 nek | > stoofvlees, gehakt |
| 3 dikke rib en schouderblad | > ragoût |
| 4 rib | > biefstuk |
| 5 lende | > rundshaas, biefstuk |
| 6 heupstuk | > rosbief, biefstuk |
| 7 staartstuk | > soepvlees |
| 8 borst | > soepvlees, rundsgehakt |
| 9 schouder | > rosbief, gepelde biefstuk |
| 10 ribgedeelte | > gehakt, hamburger |
| 11 nootstuk | > rosbief, biefstuk |
| 12 platte bil met muis | > rosbief, biefstuk |
| 13 voorschenkel | > soepvlees, rundsgehakt |
| 14 naborst | > soepvlees, gepelde biefstuk |
| 15 vang of flank | > soepvlees, gehakt |
| 16 achterschenkel | > soepvlees, rundsgehakt |
| 17 uier | > streekspecialiteit |

In de industrie



18 hoeven, horens en haar > meststof

20 vet > kaarsen, zeep

19 beenderen > lijm

21 inwendige klieren > geneesmiddelen



23 darmen > omhulsel worst

24 huid > leder

22 hart, maag en longen > katten- en hondenvoer