



# THE AUTHENTIC FLAVORS FROM THE *Belgian Ardennes*

---

VISIT OUR



WEBSITE

Terroir d'Ardenne



*De Belgische Ardennen  
op je tapas plank!*

*L'Ardenne belge  
sur votre planche à tapas !*



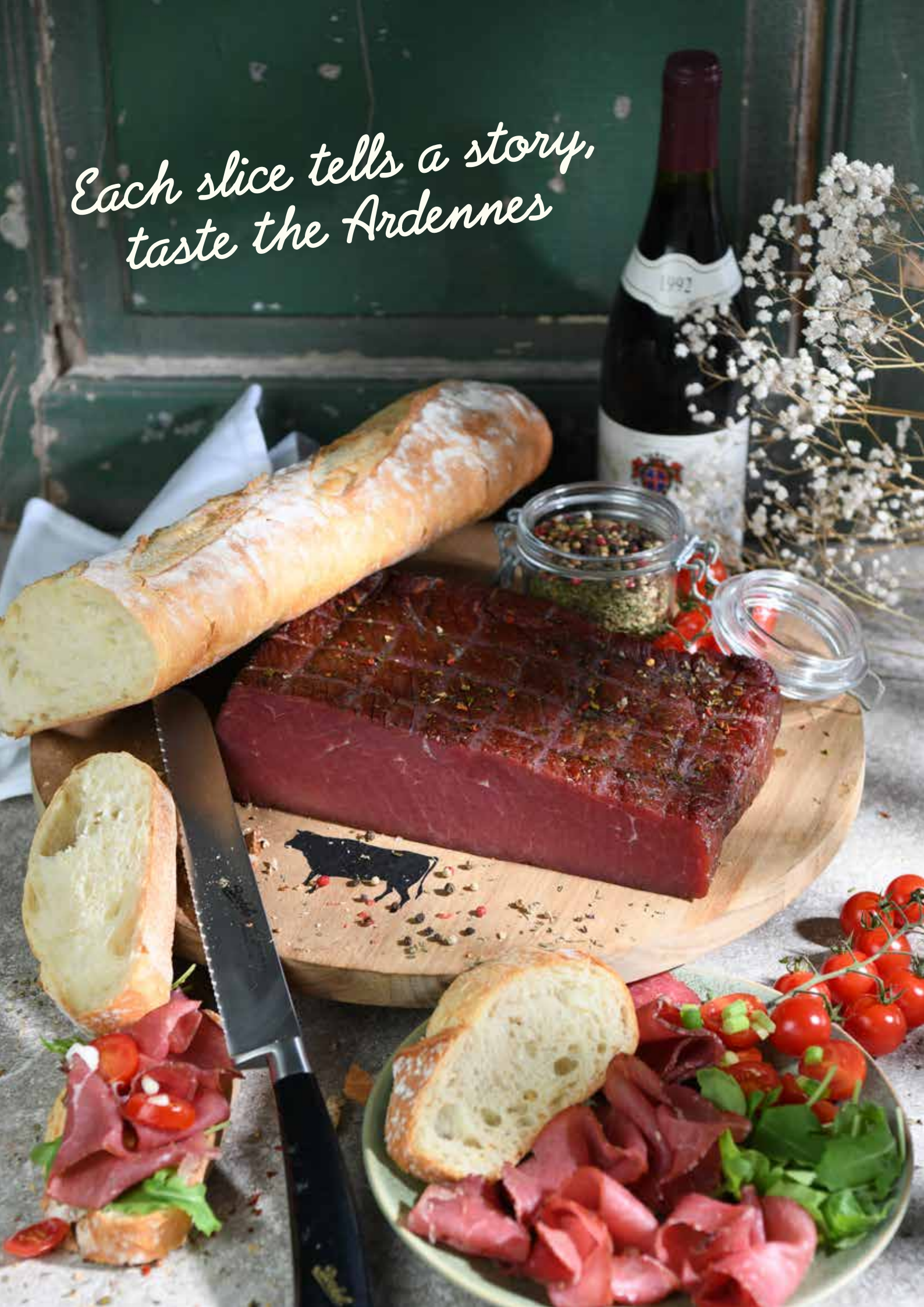
*4-5*  
**IT'S HAM(MER) TIME**

*6-7*  
**SAUSAGE PARTY**

*8-9*  
**CIRCLE OF SPICE**

*10-11*  
**TINY BUT MIGHTY**

Each slice tells a story,  
taste the Ardennes



ARDENSE HAM IGP  
JAMBON D'ARDENNE IGP

De Ardense ham krijgt zijn unieke smaak door een strikt **artisanal proces** te volgen. Eerst worden de hammen met de hand **gezouten** en zorgvuldig **gekruid** en **gepekeld**, waarna ze geduldig worden **gerookt**. Tot slot kunnen ze voor **enkele weken** in de pure Ardense lucht **rijpen**. Deze ham draagt het **IGP**-label: de productie en verwerking vinden uitsluitend plaats in de **Belgische Ardennen** en garanderen de **kwaliteit**.

*Ce jambon obtient son goût unique en suivant un processus artisanal strict. Tout d'abord, les jambons sont salés manuellement et soigneusement assaisonnés, pour ensuite être fumés lentement. La maturation se fait à l'air pur de l'Ardenne belge pendant quelques semaines. Ce jambon porte le libellé IGP: la production et la transformation ont lieu exclusivement en Ardenne belge et garantissent la qualité.*

|                          |           |        |
|--------------------------|-----------|--------|
| 3,5kg                    | St-Hubert | 639000 |
| 9 x 80g (vgsn. • ptché.) |           | 639081 |
| Bio • 3,5kg              |           | 639050 |



ARDENS NOOTJE IGP  
NOIX D'ARDENNE IGP

Het Ardens nootje wordt gemaakt met het **fijnste spierstuk** van de ham: de **noot**. Een authentiek recept waarbij vers varkensvlees **gepekeld** wordt met **zeezout** en een mengeling van **Ardense kruiden**, gevolgd door een **traag rookproces** op smeulend **beukenhout**. Deze ham bevat het Europees erkende **IGP**-label: de productie en de verwerking van dit product gebeuren uitsluitend in de Belgische Ardennen (Saint-Hubert).

*La Noix d'Ardenne est fabriquée à partir du meilleur morceau de muscle du jambon : la noix. Une recette authentique dans laquelle le porc frais est salé avec du sel de mer et un mélange d'herbes de l'Ardenne belge, suivi d'un processus de fumage lent au bois de hêtre.*

|        |                  |        |
|--------|------------------|--------|
| 1,1kg  | St-Hubert S.O.T. | 639040 |
| 0,55kg |                  | 639015 |



ARDENSE RUNDSFILET IGP  
FILET DE BŒUF À L'ARDENNAISE

Ardense rundsfilet van St-Hubert, afkomstig van het **Belgische witblauwe ras**, is een waar genot voor fijnproevers. **Licht gerookt** en op **authentieke Ardense wijze gekruid**, biedt dit hoogwaardige stuk rundvlees een **exclusieve culinaire ervaring**.

*Le filet de bœuf ardennais de St-Hubert, issu de la race belge Blanc Bleu, est un vrai délice pour les amateurs de gastronomie. Légèrement fumé et assaisonné de manière authentique ardennaise, ce morceau de bœuf de haute qualité offre une expérience culinaire exclusive.*

|       |           |        |
|-------|-----------|--------|
| 1,5kg | St-Hubert | 639420 |
|-------|-----------|--------|



ARDENSE HAM IGP  
JAMBON D'ARDENNE IGP

Onze Jambon d'Ardenne Grand Cru is **gerookt** op **beukenhout** en **gerijpt** in **zeezout en jeneverbessen**. Dit hele **proces**, inclusief het drogen, duurt **12 maanden**. Deze lange tijd resulteert in een **echte traktatie**. Daarom noemen we hem "La Fleur de St-Hubert" met zijn **mooie kleur** en **unieke aroma** van de **Ardense bossen**. Smakelijk.

*Notre Jambon d'Ardenne Grand Cru est fumé au bois de hêtre et a mûri dans un mélange de sel marin et de baies de genévrier. L'ensemble du processus, y compris le séchage, dure 12 mois. Cette longue période se traduit par un vrai régal. C'est pour cette raison que nous l'appelons 'La Fleur de St-Hubert' avec sa belle couleur cuivrée et son arôme unique des forêts ardennaises. Bonne dégustation.*

|       |                    |        |
|-------|--------------------|--------|
| 5,4kg | Fleur Des Ardennes | 733215 |
|-------|--------------------|--------|



LE PETIT NOBLE FILET PUR

Le Petit Noble Filet pur van St-Hubert, **verfijnd gerijpt** in de Ardennen, is een **delicatesse** door de **unieke smaak en textuur**. Perfect **dun gesneden**, ideaal in fijne sneetjes bij de **apéro**. De zorgvuldige **rijpingsmethode** en pure **Ardense lucht** creëren **subtiële smaken**, waardoor dit premium varkenshaasje **exclusief** is en de culinaire finesse van de Ardennen weerspiegelt.

*Le Petit Noble Filet pur de St-Hubert, finement affiné en Ardenne, est une délicatesse en raison de son goût et de sa texture uniques. Parfaitement tranché en fines lamelles, idéal pour accompagner l'apéro. La méthode d'affinage soignée et l'air pur de l'Ardenne belge créent des saveurs subtiles, faisant de cette viande de porc premium une exclusivité qui reflète la finesse culinaire.*

|      |                  |        |
|------|------------------|--------|
| 250g | St-Hubert S.O.T. | 639432 |
|------|------------------|--------|



LE MARBRÉ

St-Hubert's **varkensspiering**, verfijnd **gekruid** en op 't gemak **ingedroogd** is dit een lekker **sappig** stukje vlees als extraatje op de aperoplank.

*Le Marbré de St-Hubert, une échine de porc finement épicée et séchée tout en douceur. Un morceau de viande délicieux et moelleux à ajouter à votre planche apéro.*

|          |                  |        |
|----------|------------------|--------|
| 250g     | St-Hubert S.O.T. | 639550 |
| 8 x 250g |                  | 639551 |



ARDENSE SALAMI IGP  
SAUCISSON D'ARDENNE IGP

Deze gerookte salami wordt gemaakt volgens het lastenboek “saucisson d'Ardenne IGP”, in een strikt geografisch gebied. Het **gerookte** karakter van deze salami is zijn voornaamste kenmerk, dat nauw verbonden is met de Ardennen. Deze Ardense salami wordt bereid volgens de meest **pure traditie**: de garantie van een productie **in de Belgische Ardennen**, de strenge **selectie van grondstoffen**, **traag gerookt** met **beukenhout** en een **lang rijpingsproces**.

Ce saucisson fumé est fabriqué dans la plus pure **tradition**: la garantie d'une production en **Ardenne belge**, la **sélection** rigoureuse des **matières premières**, le **fumage lent** sur du **bois de hêtre** et un **long processus de maturation**.

1,7kg St-Hubert 639315



P'TIT BRACONNIER

Een klassiek **tafelworstje**. P'tit braconnier wordt geproduceerd in de **Belgische Ardennen**, er wordt een strenge selectie gemaakt van grondstoffen, **traag gerookt met beukenhout** en een **lang rijpingsproces**. Onze bio-variant bestaat uit **100% biologische grontstoffen** en maakt gebruik van natuurlijke flora voor extra smaak.

Ce saucisson fumé est fabriqué dans la plus pure **tradition**: la garantie d'une production en **Ardenne belge**, la **sélection** rigoureuse des **matières premières**, le **fumage lent** sur du **bois de hêtre** et un **long processus de maturation**. Notre version **BIO**, composée à **100% d'ingrédients biologiques**, est enrichie par la flore naturelle.

4 x 230g St-Hubert S.O.T. 639183  
6 x 230g 639189  
Bio • 6 x 230g 639186



SAUCISSON PUR PORC BIO

Deze bio saucisson met **natuurlijke flora**, wordt gemaakt met **100%** aan **grondstoffen van biologische oorsprong**. Ce saucisson bio est fabriqué à partir de **matières premières 100% d'origine biologique**.

Bio • 6 x 180g St-Hubert 639280



BATON PUR PORC

Een salami **pur porc** gemaakt van het beste **varkensvlees**. Dit product wordt op **ambachtelijke wijze gehakt, gekruid en gedroogd**. Vanuit een duurzame visie hebben we er bewust voor gekozen om in al onze salami's alleen **natuurlijke grondstoffen** te gebruiken. We werken daarom altijd met **ambachtelijke ingrediënten** die garant staan voor een bijzondere smaak.

Un saucisson **pur porc** issu de la meilleure **viande d'épaule**. Ce produit est **haché et épicé** à la manière **traditionnelle** et **séché**. D'une vision durable, nous avons délibérément choisi d'utiliser uniquement des **ressources naturelles** dans tous nos salamis. C'est pourquoi nous travaillons toujours avec des **ingrédients traditionnels** qui garantissent un goût extraordinaire.

10 x 200g St-Hubert S.O.T. 639160



ARDENSE PIIPEN IGP  
PIPES D'ARDENNE IGP

We gebruiken het beste **schoudervlees** en verwerken dit bovendien in St-Hubert, in het hartje van de Ardennen. Het **traag roken** op **beukenhout** en een **langzaam rijpingsproces** behoren al jaren tot onze erkende Ardense knowhow. De verwerking van dit product gebeurt uitsluitend in de **Belgische Ardennen**. Het IGP-label staat garant voor **kwaliteit**.

Nous utilisons la meilleure **viande d'épaule** et la transformons à St-Hubert, au cœur de l'Ardenne. Un **fumage lent** au **bois de hêtre** et une **maturation lente** font partie de notre savoir-faire ardennais reconnu depuis des années. La production et la transformation ont lieu exclusivement en **Ardenne belge**. Le label IGP garantit une production de **qualité**.

18 x (3 x (40g)) St-Hubert S.O.T. 639111



FAGOT PUR PORC

Een salami pur porc, gemaakt uit het beste **schoudervlees**, op de **traditionele manier gehakt, gekruid en gedroogd**. Vanuit een duurzame visie kiezen wij er bewust voor om bij al onze salami's uitsluitend gebruik te maken van **natuurlijke grondstoffen**. Daarom werken we steeds met **pure ingrediënten** die voor een buitengewone smaak zorgen.

Un saucisson **pur porc** issu de la **meilleure viande d'épaule**. Ce produit est **haché et épicé** à la manière **traditionnelle**. D'une vision durable, nous avons délibérément choisi d'utiliser uniquement des **ressources naturelles** dans tous nos salamis. C'est pourquoi nous travaillons toujours avec des **ingrédients traditionnels** qui garantissent un goût extraordinaire.

12 x 40g St-Hubert S.O.T. 639340  
18 x (3 x (40g)) 639131



Traditional,  
pure and delicious



### BÛCHE PUR PORC

Saucisson pur porc met zijn **natuurlijke flora**, gemaakt uit het **beste schoudervlees**. Dit product wordt op **traditionele** wijze **gehakt en gedroogd, zonder darm**. Met zijn typische kruiding en natuurlijke flora heeft deze kwaliteitssalami een zeer lekkere **authentieke smaak**.

Saucisson Pur Porc avec sa **fleur naturelle** issue de **la meilleure viande d'épaule**. Ce produit est **haché de manière traditionnelle et séché sans boyau**. Avec son goût épicé et sa fleur naturelle, ce salami de qualité a un **goût très savoureux et authentique**.

|                                  |           |        |
|----------------------------------|-----------|--------|
| Buche • 1,7kg                    | St-Hubert | 639335 |
| Buchette • 6 x 300g              |           | 639330 |
| Buche • 8 x 80g (vgsn. • ptché.) |           | 639085 |
| Buche Bio • 1,7kg                |           | 639291 |



### BUCHETTE MET TRUFFEL EN PARMEZAANSE KAAS

#### BUCHETTE À LA TRUFFE ET AU PARMESAN

Deze Buchette, op smaak gebracht met een combinatie van **zomertruffel en Parmigiano Reggiano DOP**, maakt aperitieven nog feestelijker. De finesse van de **Ardense savoir faire en Italiaanse delicatessen** in één!

Cette buchette rend l'apéritif encore plus festif grâce à sa combinaison subtile de goûts de **truffes d'été** et de **Parmigiano Reggiano AOP**, La finesse du **savoir-faire ardennais** et la **délicatesse italienne** réunies en un produit!

|          |                  |        |
|----------|------------------|--------|
| 8 x 150g | St-Hubert S.O.T. | 639248 |
|----------|------------------|--------|



### BUCHETTE MET PEPER

Deze Buchette, op smaak gebracht met een mantel van **zachte peper**, maakt aperitieven nog feestelijker. **Subtiel pittig!** Cette buchette rend l'apéritif encore plus festif grâce à son enrobage au **poivre doux**, un délice avec du **caractère!**

|          |                  |        |
|----------|------------------|--------|
| 8 x 150g | St-Hubert S.O.T. | 639247 |
|----------|------------------|--------|



### RINGWORST VAN EVERZWIJN

Deze salami van **everzwijn** uit de **Ardennen** is typerend voor zijn **specifieke vorm**. Dankzij de toevoeging van **speciale kruiden** heeft deze salami een zeer **typerend karakter**. Het aspect, de textuur, de geur, de smaak... maken dit **streekproduct uniek**. Heerlijk genieten!

Ce salami de **sanglier ardennais** est typique pour sa **forme spécifique**. Grâce à l'ajout d'**herbes spéciales**, ce saucisson a un **caractère très typique**. Ses caractéristiques, l'aspect, la texture, l'odeur, le goût... font de ce **produit régional** un produit **unique**. Un plaisir délicieux!

|           |                  |        |
|-----------|------------------|--------|
| 10 x 250g | St-Hubert S.O.T. | 639096 |
|-----------|------------------|--------|



### ARDENSE RINGWORST IGP

De enige echte en meest gekende salami geproduceerd in de **Belgische Ardennen**, typerend voor zijn **specifieke vorm**. Dankzij toevoeging van **speciale kruiden** in combinatie met een **lichte rooksmak** heeft deze salami een zeer **typerend karakter**. Het aspect, de textuur, de geur, de smaak van dit **streekproduct** lijken u allemaal verbluffend...! Proef maar, dan kan u zelf oordelen.

Le véritable et le plus célèbre dans sa famille de saucissons d'Ardenne, produit exclusivement dans **l'Ardenne belge**. Sa **forme est authentique**. Le mélange d'**épices typiques**, un **fumage lent** au bois de hêtre et un processus de maturation ralenti donne un **caractère très typique** au saucisson. Ses caractéristiques, l'aspect, la texture, l'odeur, le goût de ce produit protégé vous semblent...extraordinaires...!

|      |                  |        |
|------|------------------|--------|
| 250g | St-Hubert S.O.T. | 639100 |
|------|------------------|--------|



### RINGWORST VAN HERT

De Ringworst Hert van St-Hubert, is een **hoogwaardige worst** met toewijding aan **kwaliteit en ambacht**. Elke ringworst, een **meesterwerk** op zich, belooft een **onvergetelijke smaakervaring** en is een eerbetoon aan de weelderige smaak van de **Ardennen**.

Le collier de **cerf**, est un produit de **qualité supérieure** dédié à l'**artisanat** et à la **qualité**. Chaque saucisson, un **chef-d'œuvre** en soi, promet une **expérience gustative inoubliable** et rend hommage à la saveur luxuriante de **l'Ardenne**.

|      |                  |        |
|------|------------------|--------|
| 250g | St-Hubert S.O.T. | 639106 |
|------|------------------|--------|



### TOONTJES NATUUR TOONTJES NATURE

De Toontjes natuur zijn **aperitiefbolletjes** van **± 5 g**, van **zuiver varkensvlees**, op smaak gebracht met een **uniek kruidenboeket**.

*Mini saucisse apéro de ± 5 g, basée sur une recette de saucisse sèche, assaisonnée d'un bouquet d'épices unique.*

8 x 125g    St-Hubert S.O.T.    639276  
500g        St-Hubert        639295



### TOONTJES NOTENMAAK TOONTJES GOÛT NOIX

**Aperitiefworstje** van **± 5 g**, gebaseerd op **droge worst** recept, op smaak gebracht met een natuurlijk **noten- aroma**.

*Mini saucisse apéro de ± 5 g, basée sur une recette de saucisse sèche, assaisonnée d'un arôme naturel de noix.*

8 x 125g    St-Hubert S.O.T.    639271



### TOONTJES PUR PORC

Een heerlijk **pur porc** knabbelworstje, gemaakt uit het **beste schoudervlees**. **Traditioneel gerijpt** en op smaak gebracht met een **typisch kruidenboeket**. Een product van bij ons!

*Un excellent saucisson pur porc à grignoter, issu de la meilleure viande d'épaule. Maturé de façon traditionnelle et accentué par un bouquet d'épices typique. Un produit de chez nous!*

500g        St-Hubert        639293



GRATIS  
DISPLAY  
GRATUIT

Vraag aan je  
vertegenwoordiger om  
de display te vullen

Demandez à votre  
représentant de  
remplir le display

100% BELGIAN + NATURAL = 200% TRADITIONAL

Van een goed Belgisch varken maak je de beste vleeswaren. Bij Cœur d'Ardenne maken we sinds 1926 op ambachtelijke wijze Ardense charcuterie van de hoogste kwaliteit. Ieder product bekommt zijn unieke karakter door een eeuwenoud proces waarbij vakmanschap centraal staat. Door de strikte productiewijze en geografische ligging krijgen sommige van onze producten het Europees IGP beschermingslabel. Daarnaast vindt u steeds het Terroir d'Ardenne logo op al onze producten.

*Les meilleurs charcuteries sont fabriquées à partir de bons porcs belges. Chez Cœur d'Ardenne, nous fabriquons depuis 1926 des charcuteries artisanales ardennaises de la plus haute qualité. Chaque produit acquiert son caractère unique grâce à un processus où le savoir-faire est essentiel. En raison de la méthode de production stricte et la localisation géographique, certains de nos produits reçoivent le label de protection européen IGP. De plus, vous retrouverez toujours le logo "Terroir d'Ardenne" sur tous nos produits.*

SHOP HERE



# AMBACHT UIT DE ARDENNEN, VOOR FIJNPROEVERS!

## LE GOÛT ARTISANAL DE L'ARDENNE, POUR LES VRAIS GOURMETS!





Cœur d'Ardenne SPRL • Parc Industriel Zone 2, n°6 • 6870 Saint-Hubert • Belgium  
[www.cœurardenne.be](http://www.cœurardenne.be) • [orders@schietse.com](mailto:orders@schietse.com) • +32 2 481 71 00

**FOLLOW US**

