ST-HUBERT

Made by hand, crafted by tradition.

The Authentic Flavors from the **BELGIAN ARDENNES**



VISIT OUR

WEBSITE

Terroir d'Ardenne

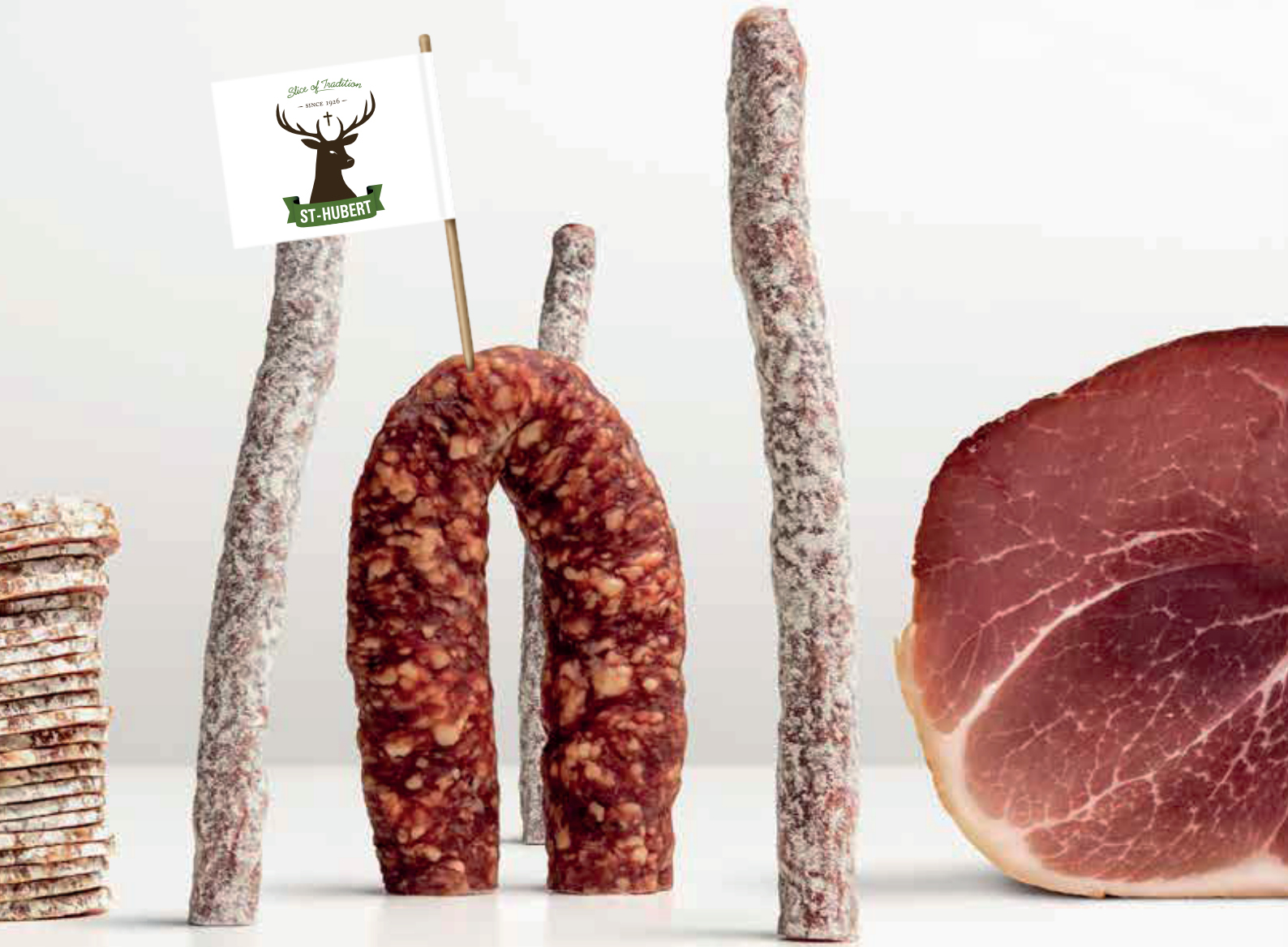
De Belgische Ardennen op je tapas plank!



4-5
IT'S HAM(MER) TIME

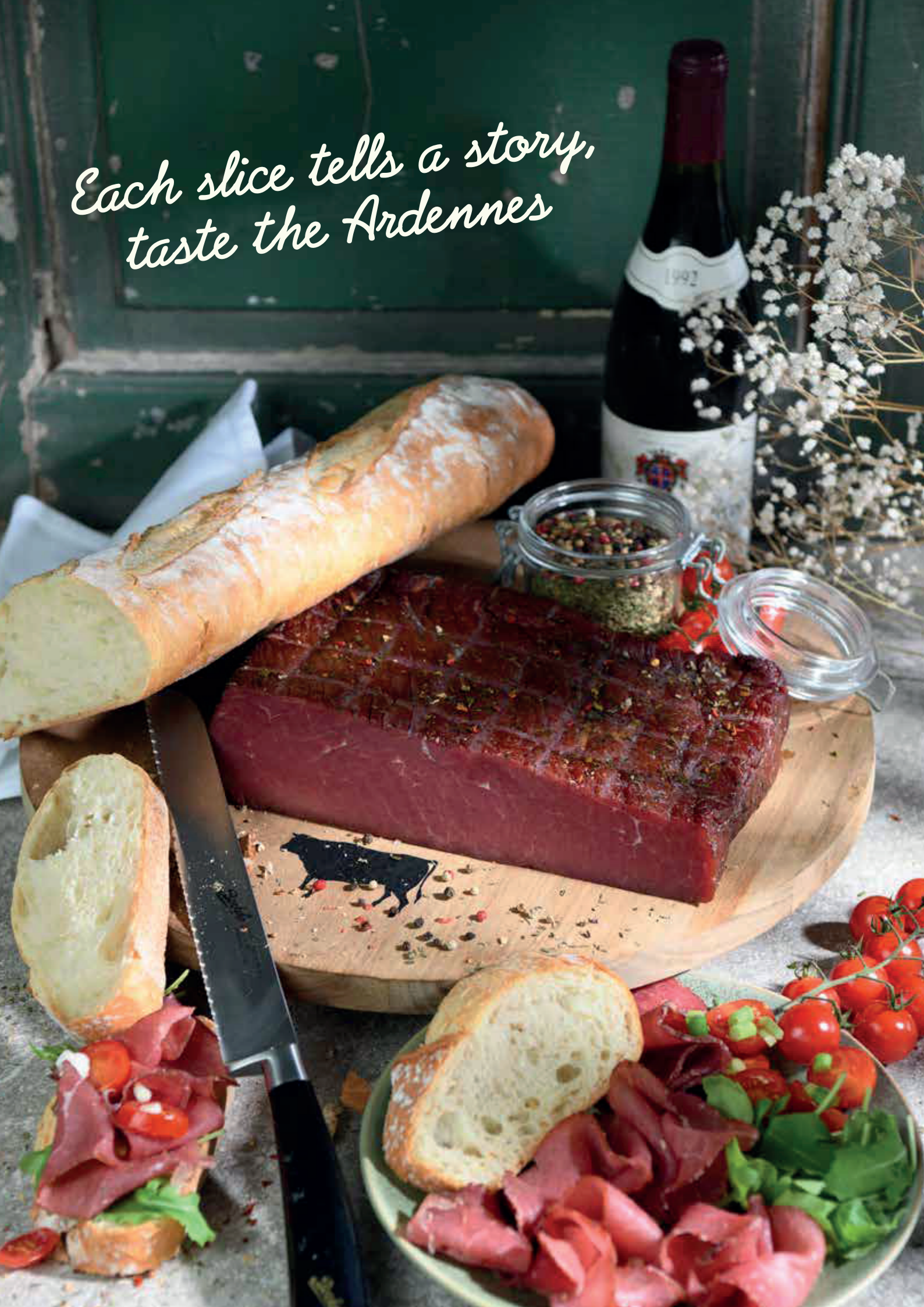
6-7
SAUSAGE PARTY

L'Ardenne belge sur votre planche à tapas !



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 **artisanaal 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
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 **subtiele 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 soigneuse** 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**

PUR PORC



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**

PUR PORC



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 PIJPEN 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**

PUR PORC



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



PUR PORC



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** issu 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 delicatesse** 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

BUCHETTE POIVRE

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**

ST-HUBERT



RINGWORST VAN EVERZWIJN

COLLIER DE MARCASSIN

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

COLLIER D'ARDENNE 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 rooksmaak** 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**

HERT CERF



RINGWORST VAN HERT

COLLIER DE CERF

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 NOTENSMAAK
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



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 bekomt 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!



COEUR D'ARDENNE
St-Hubert Meat Products
Authentic flavours from the Belgian Ardennes



BE B104318 UE

Cœur d'Ardenne SPRL • Parc Industriel Zone 2, n°6 • 6870 Saint-Hubert • Belgium
www.cœurdardenne.be
Mail : orders@coeurdardenne.be • Questions ? antoine.schoeters@coeurdardenne.be
Phone : 061 61 16 55 • Mobile : 0032 479 53 56 01

FOLLOW US