



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 **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 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 soignée** et l'**air pur de l'Ardenne belge** créent des **savours 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 grondstoffen** 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 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



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

**TRADITION
YOU CAN TASTE**



**PUR
PORC**



*Traditional,
pure and delicious*





BÛCHE PUR PORC

Saucisson pur porc met zijn **natuurlijke flora**, gemaakt uit het **beste schouder vlees**. 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 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

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
----------	------------------	--------



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'ARLENNE 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 rookmaak** 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

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 schouder vlees**. **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!**



*C'est bon c'est belge
Lekker Belgisch*



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

FOLLOW US

