



Established in 2014, Stockman's Foods is a leading producer of premium quality British Lamb and Mutton.

Based in the Midlands, we are perfectly located to benefit from some of the greenest, most livestock rich pastures in the UK.

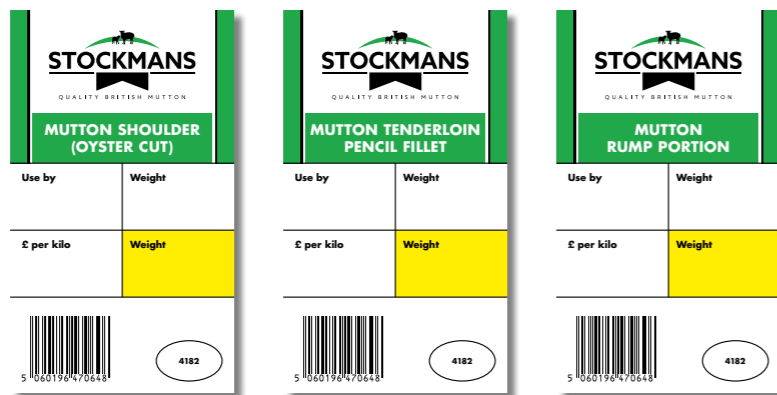
This allows us to hand select our livestock, ensuring that our customers receive only the finest quality lamb and mutton.

We can offer full farm to fork traceability for all our products and adhere to the highest standards of animal welfare at all times.

LABELLING INFORMATION

All our pack labels highlight the following information:

- Product name
- Cost per kg
- Bar code (these can be configured to customer requirements if requested)
- Best before date
- Pack price
- Weight
- Cutting plant details



www.stockmansfoods.com

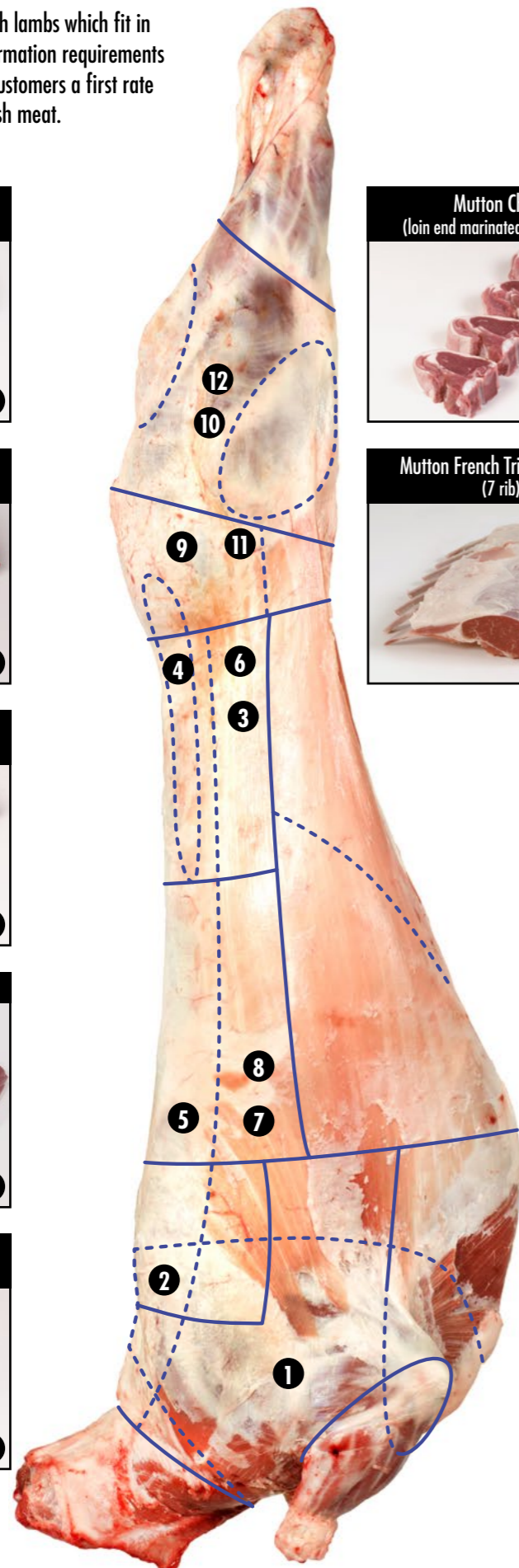
enquiries@stockmansfoods.com

Stockmans Foods, Ham Lane, Kingswinford, West Midlands, DY6 7JS.
Tel. 01384 401491

PRODUCT RANGE
SPECIFICATION

MUTTON CUTS

We hand select over twelve month lambs which fit in to our strict weight and fat conformation requirements to ensure that we can offer our customers a first rate quality yet more affordable British meat.



CUT TRANSLATIONS

ENGLISH	GERMAN	FRENCH	ITALIAN	URDU	DUTCH	ARABIC
Mutton Shoulder (oyster cut)	Hammelschulter (mit Knochen)	Épaule de mouton (avec os)	Spalla di montone (taglio scaloppina)	بکرے کا کندھا (سیبی کٹاؤ)	Schaapsschouder (oester-gesneden)	قطعة سمیكة من كتف الضأن (قطعية محارة)
Mutton Neck Fillet (marinated green Garlic and Rosemary)	Nackenfilet vom Hammel (mariniert in grünem Knoblauch und Rosmarin)	Filet de collier de mouton (mariné à l'ail vert et au romarin)	Filetto di collo di montone (marinato con aglio verde e rosmarino)	بکرے کی گردن کے قتلے (میرینٹ شدہ سبز لہسن اور روزمیری)	Schaapsnek uitgebeend (gemarineerd groene knoflook en rozemarijn)	شريحة فلیبه من رقبة الضأن (متبله بالثوم الأخضر وأعشاب الروزماری)
Mutton Cannon (marinated green Garlic and Rosemary)	Hammellachs (mariniert in grünem Knoblauch und Rosmarin)	Canon de mouton (mariné à l'ail vert et au romarin)	Cannone di montone (marinato con aglio verde e rosmarino)	بکرے کی پٹھ (سبز لہسن اور میرینٹ شدہ سبز لہسن اور روزمیری)	Schaapscannon (centrale deel lende) (gemarineerd groene knoflook en rozemarijn)	شريحة لحم الضأن سمیكة من بیت الكلاوی (متبله بالثوم الأخضر وأعشاب الروزماری)
Mutton Tenderloin Pencil Fillet	Hammelfiletspitze	Filet de mouton	Cilindretti di filetto di montone	بکرے کی پٹھ کے نرم حصے کے باریک قتلے	Schaapshaasfilet	فیلیه طرية لحم الضأن من بیت الكلاوی
Mutton Chops (best end, marinated Sweet Chilli)	Stielkoteletts vom Hammel (mariniert in Sweet-Chili)	Côtelettes de mouton (bout des côtes, marinées à la sauce chili sucrée)	Costolette di montone (collo, marinate con chili dolce)	بکرے کی بوٹیاں (اندرونی سر، میرینٹ شدہ میٹھی مرچ)	Schaapskoteletten (schouder, gemarineerd zoete chili)	قطع لحم الضأن (أفضل طرف، متبله بالفلفل الحلو)
Mutton Chops (loin end, marinated Sweet Chilli)	Hammelkoteletts (aus der Lende, mariniert in Sweet-Chili)	Côtelettes de mouton (bout de la longe, marinées à la sauce chili sucrée)	Costolette di montone (lonza, marinate con chili dolce)	بکرے کی بوٹیاں (پٹھ والا سر، میرینٹ شدہ میٹھی مرچ)	Schaapskoteletten (lende, gemarineerd zoete chili)	قطع لحم الضأن (نهاية بیت الكلاوی، متبله بالفلفل الحل)
Mutton French Trimmed Rack (7 rib)	Hammelkarree (pariert, 7 Rippen)	Carré de mouton à manche (7 côtes)	Carré di montone taglio francese (7 costolette)	بکرے کی فرنچ کٹاؤ والی پسلیاں (۷ عدد)	Schaapsrack Frans getrimd (7-ribs)	حامل ضلوع الضأن بالقصة الفرنسية (۷ ضلوع)
Mutton French Trimmed Rack (7 rib) ex back	Hammelkarree (pariert, 7 Rippen) ohne Rücken	Carré d'agneau à manche (7 côtes) sans le dos	Carré di montone taglio francese (7 costolette) senza la parte posteriore	بکرے کی فرنچ کٹاؤ والی پسلیاں (۷ عدد) پشت والی	Schaapsrack Frans getrimd (7-ribs) zonder rug	حامل ضلوع الضأن بالقصة الفرنسية (۷ ضلوع) خارج الظهر
Mutton Chump Steaks - bone-in	Hüftsteaks vom Hammel (mit Knochen)	Tranches de selle de mouton (avec os)	Bistecche di sella di montone (con l'osso)	بکرے کی بوٹیوں کے اسٹیکس (تکے بوٹی)	Schaapslendebeefstuk (met bot)	شرائح لحم الضأن السمیكة (لحم على العظم)
Mutton Leg Steaks - bone-in	Hammelsteaks aus der Keule (mit Knochen)	Tranches de gigot de mouton (avec os)	Bistecche di coscia di montone (con l'osso)	بکرے کی ٹانگ کے اسٹیکس (تکے بوٹی)	Schaapsbeefstuk (met bot)	شرائح من لحم الضأن من الساق (لحم على العظم)
Mutton Rump Portion	Hammelhüfte	Morceau de quasi de mouton	Porzione di girello di montone	بکرے کی پشت والا حصہ	Schaapslende, dikke, deel	قطعة من لحم الضأن من الأرداف
Mutton Leg Steaks (marinated green Chilli and Rosemary)	Hammelsteaks aus der Keule (mariniert in grüner Chili und Rosmarin)	Tranches de gigot de mouton (marinées aux piments verts et au romarin)	Bistecche di coscia di montone (marinate con chili verde e rosmarino)	بکرے کی ٹانگ کے اسٹیکس (میرینٹ شدہ سبز مرچ اور روزمیری)	Schaapsbeefstuk (gemarineerd groene chili en rozemarijn)	شرائح من لحم الضأن من الساق (متبله بالفلفل الحلو وأعشاب الروزماری)