لحوم الأبقار · قطع

الفخذ الداخلي لحم بقري (توب سايد)



صفحة المنتج
www.europeangulf.com/ar/products/beef/beef-topside/

الفخذ الداخلي (توب سايد) عضلة قليلة الدهن وبدون عظم من الجهة الداخلية للفخذ الخلفي، تُستخدم للتحمير في الفرن والشرائح الرقيقة والكاربتشو والتصنيع. نورده مغلفًا بالتفريغ قطعةً كاملة أو مقطعًا حسب مواصفاتك، مبردًا للمسافات القصيرة أو مجمدًا للمسارات الطويلة. يُؤكد الحجم ودرجة التنظيف والتعبئة في عرض السعر.

المواصفات

الفئة	لحوم الأبقار
شكل العرض	قطع
التقطيع / الشكل	قطعة كاملة، تقطيع حسب المواصفات
الحالة	طازج / مبرد، مجمد
العظم	بدون عظم
خيارات التعبئة	مغلف بالتفريغ، كراتين
المنشأ	يُؤكد حسب الطلب
التسليم	التسليم بالنقل البري المبرد، والتصدير – ومنه شمال أفريقيا ودول الخليج بالشحن الجوي – حسب توفر المسار ومتطلبات الاستيراد في بلد الوجهة.

جميع منتجات اللحوم التي تعرضها European Gulf Company حلال، وتُقدَّم بيانات الذبح والشهادات مع مستندات كل شحنة.

أسئلة شائعة

هل يمكن تقطيع الفخذ الداخلي حسب مواصفاتنا؟
نعم، يمكن توريده قطعةً كاملة أو على شكل قطع للتحمير أو شرائح. أرسل الوزن والسماكة المطلوبين مع طلبك وسنؤكد في عرض السعر ما هو ممكن.

اتصل بنا · اطلب عرض سعر

info@europeangulf.com +31 6 8729 9400 (WhatsApp) www.europeangulf.com/ar/quote/

يُؤكد التوفر والمواصفات والمستندات وإمكانية الاستيراد والسعر في عرض السعر. إرسال هذا الطلب لا يمثل شراءً ولا قبولًا لعرض ملزم، وتُحدَّد الأسعار والتوفر والشروط في عرض السعر المكتوب.