لحوم الحملان · قطع

كتف الحمل



صفحة المنتج
www.europeangulf.com/ar/products/lamb/lamb-shoulder/

أكتاف حملان بالعظم أو بدونه، القطعة المفضلة للطهي البطيء والمندي والكبسة والطواجن واليخنات. يتميز الكتف بتوزع جيد للدهن وغنى بالكولاجين فيبقى طريًا وعصيريًا مع الطهي الطويل. يُورَّد كاملًا أو بقطع مربع، ويُحدد وجود الرقبة في كل طلب.

المواصفات

الفئة	لحوم الحملان
شكل العرض	قطع
التقطيع / الشكل	قطعة كاملة، تقطيع حسب المواصفات
الحالة	طازج / مبرد، مجمد
العظم	بالعظم أو بدونه حسب المواصفات
خيارات التعبئة	مغلف بالتفريغ، كراتين
المنشأ	يُؤكد حسب الطلب
فئات الوزن	تتوفر فئات ونطاقات أوزان مختلفة حسب متطلبات العميل، وتُؤكد عند طلب عرض السعر.
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

أيهما أفضل للمندي والكبسة: الكتف أم الفخذ؟
يُفضَّل الكتف عادة لأن دهنه وأنسجته تحافظ على طراوة اللحم أثناء الطهي الطويل، بينما يعطي الفخذ نتيجة أقل دهنًا. كثير من المشترين يطلبون الاثنين.

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.