لحوم العجول · ذبيحة كاملة / أجزاء ذبيحة

كروبس العجل (كور) – الكتف والرقبة



صفحة المنتج
www.europeangulf.com/ar/products/veal/veal-crops/

الكروبس، ويُسمى في التجارة غالبًا «كور»، هو الجزء الأمامي من ذبيحة العجل: الكتفان بالعظم مع الموزة الأمامية والرقبة، بدون الظهر والصدر والخاصرة. قطعة بالعظم عملية لمن يقطّع لحم الكتف والرقبة بنفسه لليخنات والفرم والتصنيع.

المواصفات

الفئة	لحوم العجول
شكل العرض	ذبيحة كاملة / أجزاء ذبيحة
التقطيع / الشكل	كما هو موصوف، تقطيع حسب المواصفات
الحالة	طازج / مبرد، مجمد
العظم	بالعظم
خيارات التعبئة	مغلف بالتفريغ، كراتين
المنشأ	يُؤكد حسب الطلب
نوع لحم العجل	عجل أبيض (مغذى على الحليب)، أو عجل وردي (أقل من 8 أشهر)، أو بقر صغير (8–12 شهرًا) – حسب الطلب
القطع ضمن هذه المجموعة	الكتف بالعظم مع الموزة الأمامية والرقبة – بدون الظهر والصدر والخاصرة
رمز القطعة (دليل تقطيع العجل)	3500
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

ما الفرق بين الكروبس والربع الأمامي؟
الربع الأمامي يشمل أيضًا الأضلاع الأمامية والصدر والخاصرة، أما الكروبس فهو الكتف والرقبة فقط، لذا تكون نسبة لحم الكتف فيه أعلى.

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.