لحوم العجول · ذبيحة كاملة / أجزاء ذبيحة

بستولا العجل



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

البستولا هي الربع الخلفي من ذبيحة العجل بدون الخاصرة، وتشمل الفخذ والورك والظهر مع الفيليه، وهي أثمن أجزاء الذبيحة. مثالية لمن يريد القطع الفاخرة بدون الربع الأمامي.

المواصفات

الفئة	لحوم العجول
شكل العرض	ذبيحة كاملة / أجزاء ذبيحة
التقطيع / الشكل	كما هو موصوف
الحالة	طازج / مبرد، مجمد
العظم	بالعظم
خيارات التعبئة	غطاء ذبيحة، مغلف بالتفريغ، تعبئة أخرى قابلة للنقاش
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
رمز القطعة (دليل تقطيع العجل)	3100
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 البستولا والربع الخلفي؟
البستولا ربع خلفي أُزيلت منه الخاصرة، فتحتوي على لحم أعلى قيمة لكل كيلو، ويُؤكد خط القطع الدقيق في المواصفات.

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.