لحوم العجول · قطع

قطع كتف ورقبة العجل



صفحة المنتج
www.europeangulf.com/ar/products/veal/veal-shoulder-neck/

عضلات الربع الأمامي للطهي البطيء واليخنات والتصنيع: الكتف كاملًا وعضلاته منفصلة والرقبة والموزة الأمامية. قيمة جيدة للكيلو ومطلوبة لدى شركات التموين والمصانع.

المواصفات

الفئة	لحوم العجول
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
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 أو بدونه، لحم الكتف، الشريحة، الرقبة، الموزة الأمامية
رمز القطعة (دليل تقطيع العجل)	3510–3523
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

أي قطع الكتف أنسب للطهي البطيء؟
لحم الكتف والرقبة والموزة تحتوي أنسجة أكثر وتصبح طرية جدًا بالطهي البطيء، أما الشريحة فتناسب الطهي السريع.

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.