



SICILIANI

top quality meat

وفرة

BOVINE CATALOG | كتالوج لحوم الأبقار





SICILIANI Spa - Industria Lavorazione Carne
S.P. Palo Bitonto - 70027 Palo del Colle (BA) - ITALY
T. +39 0803815111 - info@sicilianispa.com
www.sicilianispa.com

الفهرس | INDEX

لحم بقري • BEEF	6-14
لحم عجل • VEAL	15-19
لحم بقرة • COW	19-27
الأحشاء • OFFALS	28-30

دليل الرموز | LEGEND



مبَرّد
Chilled



مجمّد
Frozen



مجمّد على شكل كتل
Frozen blocks



معلّق
Hanging



سائب
Bulk



مفترّغ من الهواء
Vacuum



مغلّف
Wrapped



معبّأ في كرتون
Cardboard



مجمّد فردياً بالتجميد السريع
Individually Quick Frozen



بالعظم
Bone in



بدون عظم
Boneless

Design: Mimmo Pisani Solution

Stampato su carta certificata FSC®
Printed on FSC® certified paper

© 2023 Siciliani S.p.a. Tutti i diritti riservati. All rights reserved.

وفرة

تُعدّ شركة سيسيلياني من الشركات الرائدة في قطاع اللحوم لثلاثة أسباب بسيطة: الشغف والابتكار والجودة. بدأت قصتها في منتصف عشرينيات القرن الماضي، حين بدأت عائلة سيسيلياني بتجارة اللحوم.

تمتد المنشأة على مساحة تزيد على 20,000 متر مربع، وقد شُيّدت وفق أحدث تقنيات القطاع. ويُعدّ المسلخ، الذي تبلغ مساحته نحو 8,000 متر مربع، من المسالخ القليلة المجهزة بثلاثة خطوط ذبح مختلفة. وحرصاً على تلبية احتياجات الأسواق المختلفة، فإن المنشأة مجهزة أيضاً لإجراء الذبح الشرعي.

يبدأ الاهتمام بالمنتجات التي تصل إلى موائد المستهلكين من الرقابة الدقيقة على كامل سلسلة التوريد. وقد حرصت سيسيلياني دائماً على بناء علاقات مباشرة مع مربّي الماشية الذين يلتزمون بالمعايير الصحية، ويولون عناية لرفاهية الحيوانات وتغذيتها؛ فالحيوان الذي يُربّى بشكل سليم يمنح لحماً صحياً ولذيذاً.

إن كفاءة الكوادر وسرعة التنفيذ في أقسام التقطيع وأتمتة عمليات التعبئة ووضع الملصقات عناصر أساسية في تجهيز أنصاف الذبائح والقطيعات بأعلى جودة. وتُخصّص مساحة تزيد على 1,000 متر مربع لإنتاج اللحم المفروم الطازج والبرغر والأسياخ والنقانق، فيما يضع نظام التجميد الحديث للبرغر واللحوم المصنّعة الشركة في قطاع اللحوم المتقدّم أيضاً.

ولضمان أعلى جودة لكامل تشكيلة المنتجات والأمان التام لسلسلة التوريد، يُجري مختبر تحليل داخلي متخصص فحوصات دقيقة يومية لضمان المطابقة لمواصفات صارمة جداً في ضبط الجودة.

Siciliani spa is recognized as being a leading player in the meat industry for three simple reasons: passion, innovation and quality. Their story that began in the mid-1920s, when the Siciliani family started to market meat.

The plant covers an area of over 20.000 square meters, and was built using the industry's most modern technologies. The slaughterhouse of about 8.000 square meters, is one of few to be fitted out with three different slaughter lines. Always attentive to the needs of different markets, the plant is even equipped to perform ritual slaughter.

The attention to the products that arrive on the consumers' tables starts with the scrupulous controls throughout the supply chain. Siciliani spa has always established direct relationships with their cattle farmers who operate in full compliance with sanitary standards, and those for the welfare of the animals and their feed. Because an animal that is raised properly ensures healthy, tasty meat.

The capability of the staff, the speed of execution of sub-sectioning and the automation of the packaging and labelling processes, are essential in preparing to sell carcass halves and cuts of the highest quality. Over 1.000 square meters for the production of freshly ground meat, burgers, skewered meats and sausages. A modern system of freezing for burgers and processed meats, also places Siciliani spa in the frozen meat sector.

To ensure top quality for the whole range of products and the complete security of the supply chain, a specialized, internal analysis laboratory performs rigorous tests to ensure daily compliance with very strict quality control specifications.



لحم بقري
BEEF



ربع خلفي بدون بطن
HINDQUARTER FLANK OFF



ربع خلفي مع البطن
HINDQUARTER FLANK ON



فخذ
LEG



S
SICILIANI
top quality meat
ووفره

ظهر
LOIN



عين الفخذ
EYE ROUND



لحم بقري | BEEF

فخذ داخلي
TOPSIDE



كرة الفخذ
KNUCKLE



S
SICILIANI
top quality meat
وفرة

قلب الكفل
HEART OF RUMP



فخذ خارجي مربع
SQUARED SILVERSIDE



BEEF | لحم بقر

ذيل الكفل
RUMP TAIL



غطاء الكفل
RUMP CAP



S
SICILIANI
top quality meat
وفرة

عضلة
MUSCLE



موزة
SHANK



لحم بقري | BEEF

أنتركوت
ENTRECÔTE



ستيك كاوبوي
COWBOY STEAK



S
SICILIANI
top quality meat
وفره

ستيك تي بون
T-BONE STEAK

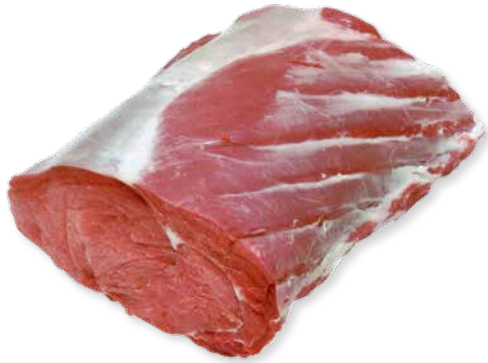


ستيك بالعظم
STEAK



BEEF | لحم بقرى

ريب آي
RIBEYE



فيليه
TENDERLOIN



S
SICILIANI
top quality meat
و فره

ستريبلاوين
STRIPLOIN



بطن
FLANK



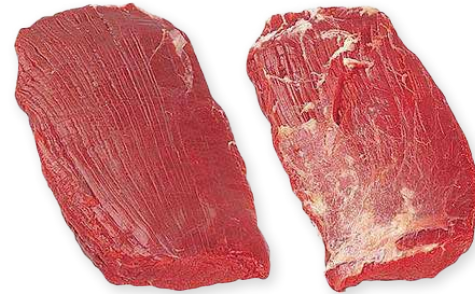
لحم بقري | BEEF

خاصرة سمكة
THICK FLANK



S
SICILIANI
top quality meat
وفره

ستيك الخاصرة
FLANK STEAK



ربع أمامي مع البطن
FOREQUARTER FLANK ON



ربع أمامي بدون بطن
FOREQUARTER FLANK OFF



BEEF | لحم بقري

تشك
CHUCK



لقة التشك
CHUCK ROLL

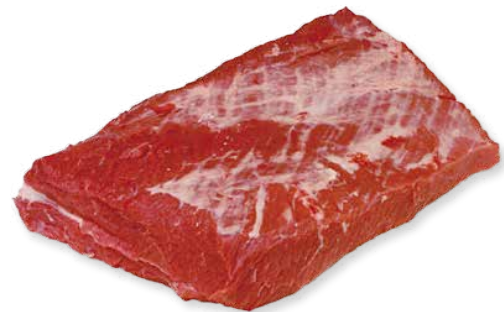


S
SICILIANI
top quality meat
وفره

كتف
SHOULDER



صدر مسطح
BRISKET FLAT



لحم بقرى | BEEF

موزة أمامية
SHIN



S
SICILIANI
top quality meat
وفره

رأس الصدر
BRISKET POINT



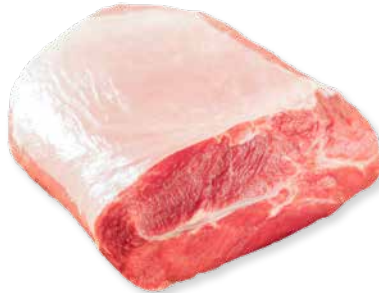
لحم الكتف (كلود)
SHOULDER CLOD



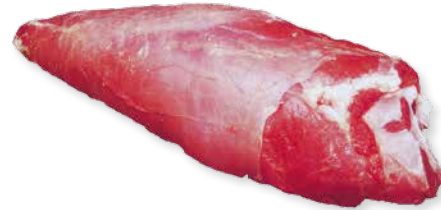
لحم بقرى | BEEF



لوح الكتف
SHOULDER BLADE



طرية الكتف
CHUCK TENDER



وفره

لحم عجل VEAL

نصف ذبيحة عجل
VEAL SIDE



ربع خلفي بدون بطن / مع البطن
HINDQUARTER FLANK OFF/ FLANK ON



لحم عجل | VEAL

فخذ
LEG



S
SICILIANI
top quality meat
وَفْرَه

ظهر
LOIN



بطن
FLANK

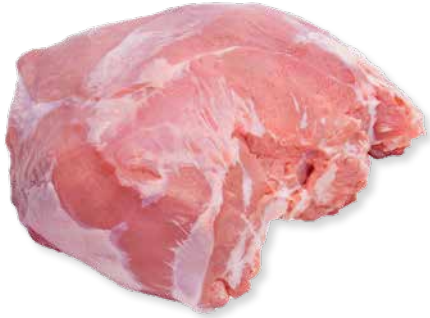


عين الفخذ
EYE ROUND



لحم عجل | VEAL

فخذ داخلي
TOPSIDE



كرة الفخذ
KNUCKLE



S
SICILIANI
top quality meat
ووفرة

كفل
RUMP



فخذ خارجي
SILVERSIDE



لحم عجل | VEAL

ستريبلوين
STRIPLOIN

S
SICILIANI
top quality meat
وفرة

فيليه
TENDERLOIN



موزة خلفية
HINDSHANK



تشك
CHUCK



ربع أمامي مع البطن / بدون بطن
FOREQUARTER, FLANK ON/FLANK OFF



لحم عجل | VEAL

كتف
SHOULDER



صدر مسطح
BRISKET FLAT



وفرة

لحم بقرة COW



ظهر
LOIN

S
SICILIANI
top quality meat
وفرة

فخذ داخلي
TOPSIDE



فخذ داخلي منّظف
TOPSIDE PAD

عين الفخذ
EYE ROUND



لحم بقرة | COW

عين الفخذ مننظفة
EYE ROUND PAD



كفل
RUMP



S
SICILIANI
top quality meat
وفره

كرة الفخذ مننظفة
KNUCKLE PAD



كفل مننظف
RUMP PAD



لحم بقرة | COW

فخذ خارجي
SILVERSIDE

S
SICILIANI
top quality meat
وفرة

فخذ خارجي منّظف
SILVERSIDE PAD



موزة
SHANK

موزة منّظفة
SHANK PAD



لحم بقرة | COW

عضلة الكعب
HEEL MUSCLE



ستريبلوين
STRIPLOIN



S
SICILIANI
top quality meat
وفرة

أنتركوت
ENTRECÔTE



فيليه
TENDERLOIN



لحم بقرة | COW

بطن
FLANK



صدر
BRISKET



S
SICILIANI
top quality meat
وفرة

تشك
CHUCK



لحم الكتف (كلود)
SHOULDER CLOD



لحم بقرة | COW

طرية الكتف منظفة
CHUCK TENDER PAD

S
SICILIANI
top quality meat
وفره

كتف منظف
SHOULDER PAD



رقبة
NECK

موزة أمامية
SHIN



لحم بقرة | COW

موزة أمامية مننظفة
SHIN PAD



قصاصات لحم 70/30
TRIMMING 70/30



S
SICILIANI
top quality meat
وفره

شرائح لحم
STEAK



قصاصات لحم 80/20
TRIMMING 80/20



لحم بقرة | COW

قصاصات لحم 90/10
TRIMMING 90/10



S
SICILIANI
top quality meat
وَفْرَة

نقانق مرقاز
MERGUEZ



كرات لحم
MEATBALLS



مكعبات 5x5 سم
CUBES 5X5 CM



نقانق مرقاز
MERGUEZ

لحم بقرة | COW



وفرة



معلق
PLUCK

بقرى / BEEF
عجل / VEAL



كبدة
LIVER

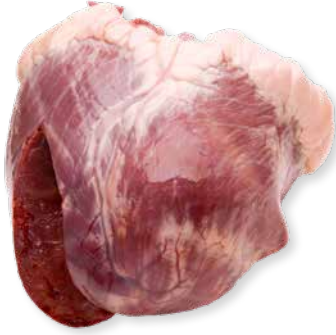


بقرى / BEEF
عجل / VEAL
بقرة / COW



الأحشاء
OFFALS

قلب
HEART



بقرى / BEEF
عجل / VEAL
بقرة / COW



S
SICILIANI
top quality meat
وفرة

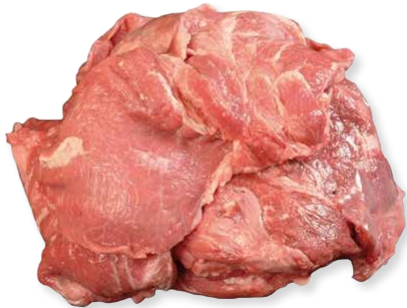
الحجاب الحاجز
DIAPHRAGM



بقرى / BEEF
بقرة / COW



خدود
CHEEK



بقرى / BEEF
عجل / VEAL
بقرة / COW



كرشة
TRIPE



بقرى / BEEF
عجل / VEAL
بقرة / COW



النحشاء | OFFALS

سكيرت سميك
THICK SKIRT



بقري / BEEF
بقرة / COW



أم التلافيف
OMASUM



بقري / BEEF
عجل / VEAL
بقرة / COW



S
SICILIANI
top quality meat
وفرة

لسان
TONGUE



بقري / BEEF
عجل / VEAL
بقرة / COW



ذيل
TAIL



بقري / BEEF
عجل / VEAL
بقرة / COW



وفیره