SICILIANI

top quality meat

وَفرَه

كتالوج لحوم الأغنام | OVINE CATALOG

وَفرة

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

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.

الفهرس | INDEX

لحم الخروف · LAMB 6-11
لحم الحمل الرضيع · MILK LAMB 12-14
لحم الغنم البالغ · MUTTON 15-19
لحم الماعز والجدي · GOAT AND BABY GOAT 19-21
الأحشاء · OFFALS 21-22

دليل الرموز | LEGEND

مبرّد
Chilled

مجمّد
Frozen

مجمّد على شكل كتل
Frozen blocks

معلّق
Hanging

سائب
Bulk

مفرّغ من الهواء
Vacuum

مغلّف
Wrapped

معبّأ في كرتون
Cardboard

مجمّد فردياً بالتجميد السريع
Individually Quick Frozen

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 المجهّزة بثلاثة خطوط ذبح مختلفة. وحرصاً على تلبية احتياجات الأسواق المختلفة، فإن المنشأة مجهّزة 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 والقطعيات بأعلى جودة. وتُخصَّص مساحة تزيد على 1,000 متر مربع لإنتاج اللحم المفروم الطازج والبرغر والأسياخ والنقانق، فيما يضع نظام التجميد الحديث للبرغر واللحوم المصنّعة الشركةَ في قطاع اللحوم المجمّدة أيضاً.

ولضمان أعلى جودة لكامل تشكيلة المنتجات والأمان التام لسلسلة التوريد، يُجري مختبر تحليل داخلي متخصص فحوصات دقيقة يومياً 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.

BRCGS Food Safety CERTIFICATED · IFS Food · CSQA · ACCREDIA · HALAL QUALITY CONTROL HQC حلال

وفره

لحم الخروف
LAMB

ذبيحة خروف كاملة
LAMB CARCASS

خروف كامل مع الرأس والمعلاق
LAMB WITH HEAD AND PLUCK

رقبة بالعظم
NECK WITH BONE

الربع الأمامي
FOREQUARTER

كتف
SHOULDER

رقبة بدون عظم
BONELESS NECK

أنتركوت
ENTRECÔTE

فخذ
LEG

كتف بدون عظم
BONELESS SHOULDER

فخذ مع الموزة بدون الكفل
LEG WITH SHANK WITHOUT RUMP

فخذ بدون موزة
LEG WITHOUT SHANK

فخذ بدون موزة وبدون كفل
LEG WITHOUT SHANK AND RUMP

موزة
SHANK

SICILIANI
top quality meat
وفره

كفل بالعظم
RUMP BONE IN

ريش
LOIN

ريش مع الأنتركوت
LOIN WITH ENTRECÔTE

ريش فرنسي
FRENCH RACK

SICILIANI
top quality meat
وفره

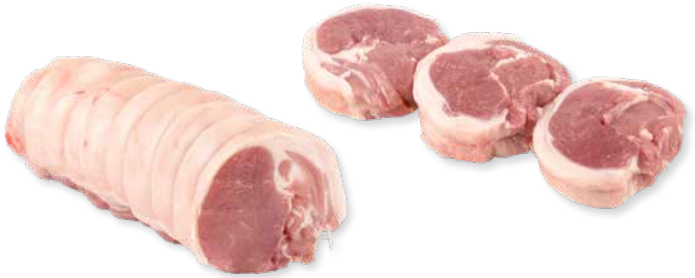
خاصرة بالعظم
CHUMP

بطن
FLANK

ضلوع خروف
LAMB RIBS

كستليتة
CHOPS

خاصرة بدون عظم
BONELESS CHUMP



لحم الحمل الرضيع
MILK LAMB

وَفرة

AGNELLO DI SARDEGNA I.G.P.

حمل رضيع مع الرأس والمعلاق
BABY LAMB WITH HEAD AND PLUCK

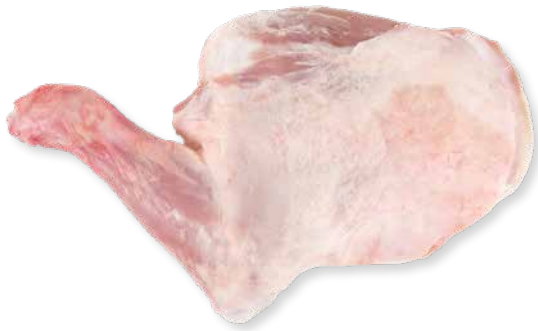
ذبيحة حمل رضيع
BABY LAMB CARCASS

حمل رضيع مقطّع أرباعاً
QUARTERED BABY LAMB

فخذ
LEG

قطعة الوسط
MIDDLESS

كتف
SHOULDER



ريش متصل
CHULETERO

وفره

لحم الغنم البالغ
MUTTON

ذبيحة غنم بالغ
MUTTON

غنم بالغ مقطّع ست قطع
SIX WAYS CUT MUTTON

فخذ بدون موزة
LEG WITHOUT SHANK

فخذ بدون موزة وبدون عظم
BONELESS LEG WITHOUT SHANK

موزة
SHANK

ريش مع الأنتركوت
LOIN WITH ENTRECÔTE

ريش
LOIN

ريش فرنسي
FRENCH RACK

SICILIANI
top quality meat
وفره

كستليتة
CHOPS

أنتركوت
ENTRECÔTE

قصاصات لحم
TRIMMING

كتف بدون عظم
BONELESS SHOULDER

أسياخ مشاوي
SKEWERS

وفره

لحم الماعز والجدي
GOAT AND BABY GOAT

مكعبات بالعظم 5×5 سم
CUBES 5X5 CM

iqf

دهن
FAT

جدي
BABY GOAT

ماعز
GOAT

ماعز مقطّع ست قطع
SIX WAYS CUT GOAT

كتف ماعز
GOAT SHOULDER

الأحشاء
OFFALS

فخذ ماعز
GOAT LEG

مكعبات ماعز بالعظم 5×5 سم
GOAT CUBES 5X5 CM

كلاوي
KIDNEYS

مصارين
GUTS

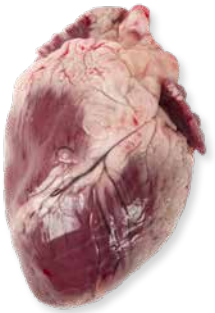
كبدة
LIVER

معلاق
PLUCK

لسان - قطع سويسري
TONGUE SWISS CUT

ثرب
CAUL FAT

قلب
HEART



كرشة
STOMACH

وَفرَة