

قطع لحوم البقر الأسترالي الرئيسية



1

قطعة من الساق

CODE Fore 1682/Hind 1683
قطعة من الساق
خالية من العظم

قطعة من الساق
بالعظم



8

قطعة من الخاصرة

CODE 2210
شريحة من الخاصرة



2

قطعة من جانب الفخذ

CODE 2030
قطعة من الجزء الجانبي لأعلى الساق
قطعة من المنطقة الخلفية للساق
قطعة من الجانب العلوي للشواء



9

قطعة من أعلى الظهر

CODE 2140
شريحة من الظهر للشواء
شريحة من الظهر لبورترهاوس/نيويورك



3

قطعة من جانب الفخذ

CODE 2000
شريحة من الجزء العلوي للشواء
شريحة من الجزء العلوي



10

قطعة من منتصف الظهر

CODE 2240
شريحة من الأضلاع/شريحة فيليه سكوتش
شريحة من الأضلاع/شريحة فيليه سكوتش للشواء
أضلاع منسقة
شريحة من الأضلاع



4

قطعة من الزند

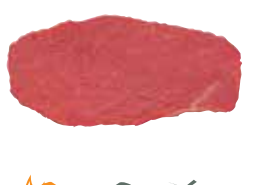
CODE 2070
شريحة مستديرة
شريحة رقيقة من اللحم
شريحة دائرية



11

قطعة من الكتف

CODE 2300
شريحة من الكتف
شريحة من الكتف بالجلد



5

قطعة من الخاصرة

CODE 2100
شريحة لحم من الردف للشواء
شريحة لحم من الردف
روست بيف



شريحة من الردف منزوعة الجلد



شريحة لحم مستديرة من الردف



شريحة لحم من وسط الردف



6

قطعة من الخاصرة

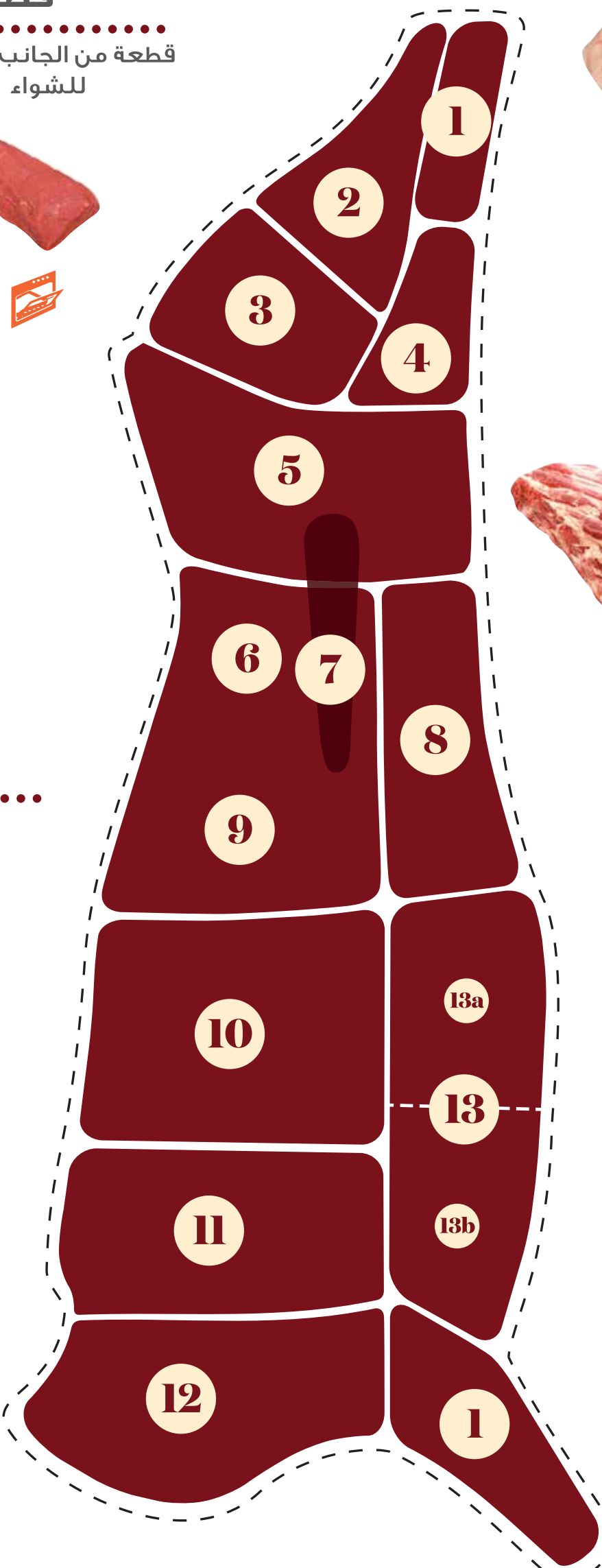
CODE 1552
شريحة لحم بالعظم على شكل T-bone



7

شريحة طرية من الخاصرة

CODE 2150
شريحة من الخاصرة فيليه/شريحة من الخاصرة
شريحة من الجانب فيليه من منتصف الخاصرة
شريحة للظهر العلوي



لحم بقر

ليجند



القلي على نار متوسطة الي عالية



الشواء



القلي



الشواء في القرن



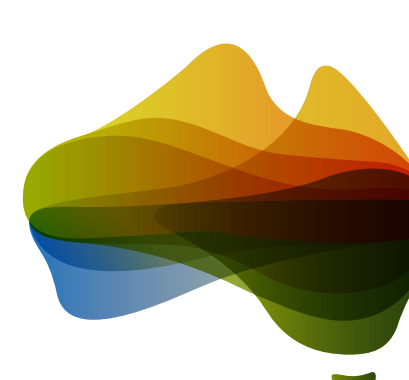
قدر/كسرولة



13

قطعة من الصدر

CODE 2320
قطعة من الجزء الأمامي للصدر
قطعة من الجزء الأخير من الصدر



TRUE AUSSIE BEEF
لحم بقر
أسترالي أصيل

