

ماما كورديرو

deovino®



deovino®



طعم إسبانيا  
روعة المذاق الإسباني



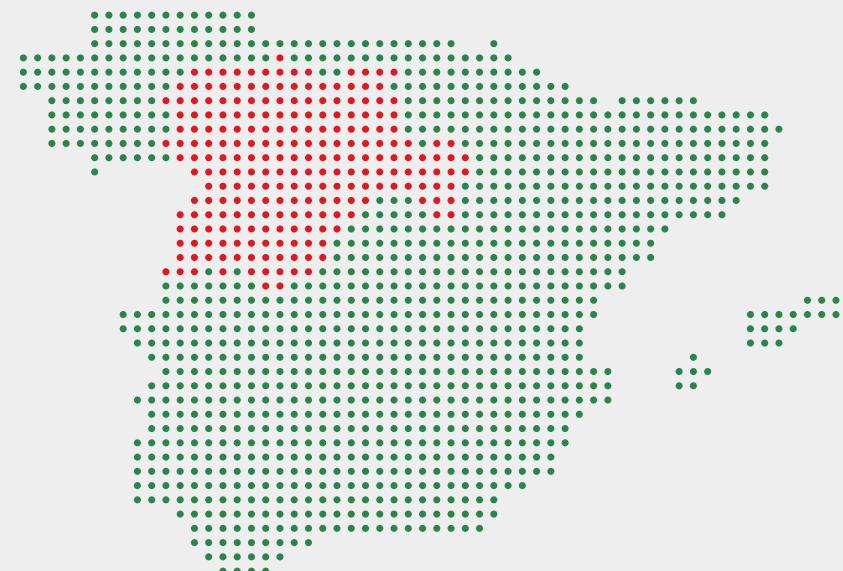
ママ کوردیرو  
deovino®

deovino®

عندما نتحدث عن الطعام وروعته، فإن إسبانيا لها باع كبير وتقاليد تضرب بجذورها في التاريخ. إنها أرض الثقافة والتاريخ التي نشرت مطبخها الذي يتميز بمذاق أصيل ونكهة لا تضاهى وجودة متفردة، فضلاً عن الخبرة الزراعية التي تمتد عبر السنين.

وإذا انتقلنا إلى فن الطهي التقليدية في إسبانيا، يبرز مطعم كاستيا إي ليون، المتميز بـلحم الضأن وهو أحد أكثر الأطباق القشتالية التقليدية: لحم الضأن المشوي وشرائح لحم الضأن والضأن المشوي والتي يتم طهيها بالطريقة التقليدية في وعاء فخاري وفرن خشبي.

في ديوفينو ومن منشاتها الحديثة التي تزيد مساحتها عن 2000 متر مربع، نضمن جودة الذباائح وشرائح اللحم وتحضيرات الطعام المعدّة خصيصاً لصالح ماما کوردیرو من خلال إجراءات مراقبة الجودة والامتثال لمعايير الضمان والجودة الأكثر تطلباً.



كاستيا إي ليون



ماما كورديرو

deovino®



• بلغ حجم الأعمال 21 مليون يورو  
خلال عام 2022

• أكثر من 2000 متر مربع من المنشآت



• أكبر العملاء المحليين: كارفور، ال كورتي انجليس،  
الكامبو أوشان...

• معايير جودة عالية، المعيار الدولي المميز  
IFS، رعاية الحيوانات



• دول التصدير الرئيسية: إيطاليا، فرنسا، البرتغال...



## المنتجات

# طازجة

نصف حمل	حمل مذبوح ماما كورديرو	حمل مذبوح IGP	Tierra de Sabor	حمل مذبوح	حمل
---------	---------------------------	---------------	-----------------	-----------	-----

يصل عمره حتى 6 أسابيع.  
ويصل حجم الذبيحة إلى 8 كيلو جرام.  
التقطيم: في حجم كبير.  
الحفظ: في مكان بارد  
(من 0 إلى 5 درجة مئوية).  
الصلاحية: 9 أيام.

رقبة حمل	كتف حمل	فخد حمل	ضلوع حمل	ربع حمل	حمل كامل
----------	---------	---------	----------	---------	----------

ضلوع خروف	خروف كامل	خروف مذبوح ماما كورديرو	Tierra de Sabor	خروف مذبوح	خرف
-----------	-----------	----------------------------	-----------------	------------	-----

عمره من 6 إلى 18 أسبوعاً.  
ويبلغ حجم الذبيحة من 8 إلى 16 كيلو جرام.  
التقطيم: في حجم كبير.  
الحفظ: في مكان بارد  
(من 0 إلى 5 درجة مئوية).  
الصلاحية: 9 أيام.

ساق خروف	كتف خروف	متنصف فخذ خالٍ من العظم	متنصف فخذ	فخد خروف مخلي	فخد خروف
----------	----------	-------------------------	-----------	---------------	----------

لح خاصرة الخروف	رقبة خروف
-----------------	-----------



ママ コードリロ  
deovino®

## المنتجات

# عبوات طازجة

صينية شرائح ماما كورديرو	ضلوع حمل ماما كورديرو	ربع حمل ماما كورديرو	لحم حمل كامل ماما كورديرو	نصف حمل ماما كورديرو	حمل
					<p> يصل عمره حتى 6 أسابيع. ويصل حجم النبضة إلى 8 كيلو جرام. التقييم: تعينة بالإفراز. الحفظ: في مكان يارد (من 0 إلى 5 درجة مئوية). الصلاحية: 21 يوماً.</p>
الصلاحية: 9 أيام.	رقبة الحمل ماما كورديرو	صينية من شرائح الفخذ وكتف حمل ماما كورديرو	قطعتان من حمل ماما كورديرو	كتف حمل ماما كورديرو	فخذ حمل ماما كورديرو
الصلاحية: 9 أيام.	الصلاحية: 9 أيام.	الصلاحية: 9 أيام.	الصلاحية: 9 أيام.	الصلاحية: 9 أيام.	
متصف فخذ خروف ماما كورديرو	فخذ خروف مخلية من العظم بدون جذع ماما كورديرو	فخذ خروف ماما كورديرو	صينية شرائح من لحن الخروف ماما كورديرو	ضلوع الخروف ماما كورديرو	خروف
					<p> عمره من 6 إلى 18 أسبوعاً. ويبلغ حجم النبضة من 8 إلى 16 كيلو جرام. التقييم: تعينة بالإفراز. الحفظ: في مكان يارد (من 0 إلى 5 درجة مئوية). الصلاحية: 21 يوماً.</p>
لحم خاصرة الخروف ماما كورديرو	رقبة الخروف ماما كورديرو	ساق الخروف ماما كورديرو	منتصف فخذ خروف ماما كورديرو بدون عظم		

فيما عدا الصواني.



## المنتجات

### مجمدة

حمل 	ضلع حمل 	ربع حمل من الجزء الأمامي 	ربع حمل من الجزء الخلفي 	نصف حمل 	حمل يصل عمره حتى 6 أسابيع. ويصل حجم النسبة إلى 8 كيلو جرام. التقطيم: تعبئة بالإفراغ. الحفظ: مجدد عند 18 درجة مئوية. الصلاحية: عمان كحد أقصى.
رقبة الحمل 	كتف حمل 	فخذ حمل 			
فخذ خروف 	قطع من كلى ضأن 	قطع لحم ضأن 	شرائح لحم خروف 	ضلع الخروف 	خرف عمره من 6 إلى 18 أسبوعاً. ويبلغ حجم النسبة من 8 إلى 16 كيلو جرام. التقطيم: تعبئة بالإفراغ. الحفظ: مجدد عند 18 درجة مئوية. عمان كحد أقصى.
لحم خاصرة الخروف 	رقبة الخروف 	ساق الخروف 	كتف خروف 		



ماما كورديرو  
deovino®

deovino®

المنتجات

## جاهزة للشواء

فخذ حمل



صلوة حمل



كتف خروف



كتف حمل



التقديم: منقوص. معينة  
معينة بالإفراط.  
الحفظ: في مكان بارد  
(من 0 إلى 5 درجة مئوية).  
الصلاحية: 28 يوم كحد أقصى.



ماما كورديرو

deovino®



ديوفينو، المنطقة التجارية  
ش/أفينا، 2  
47100 تورديسياس  
بلد الوليد (إسبانيا)

[www.deovino.es](http://www.deovino.es)