

הודעה על

מכירת בשר

פסח התשפ"ד

לקראת חג הפסח הבעל"ט
ניתן להזמין בשר מדרום אמריקה
בהכשר המהודר של
הרה"ג שמואל אריה לוי שליט"א
ראש ישיבת "חפץ חיים" בארגנטינה
ובפיקוחו של
הרה"ג דב בער לוי שליט"א
(חלק בית יוסף)



מוקד הזמנות אוטומטי פתוח 24 שעות כל ימות השנה

מוקד הזמנות ארצי:
02-6436020 | 03-6950066
מוקד הזמנות בני ברק:
03-5709973

שעות מענה אנושי לקראת פסח:

א'-ה': 19:00-23:00
יום ו': 10:00-14:00
מוצ"ש: 21:00-23:00

מוקד ההזמנות יפתח החל מ:

יום שלישי, ט"ז אדר ב' תשפ"ד, 26.3.24

- יום אחרון להזמנות הינו כמצוין בטבלה.
- אופן התשלום - כרטיסי אשראי ומזומן (ניתן לשלם בתשלומים לפי סכום ההזמנה).
- לא מקבלים כרטיסי אשראי חו"ל ואמריקן אקספרס.
- לאור התקנות החדשות של חברות האשראי, לקוחות המשלמים בכרטיס אשראי מתבקשים להגיע לעמדת התשלום עם הקוד הסודי של הכרטיס.
- החברה עושה מאמץ גדול על מנת לספק ולרצות את כלל הלקוחות אך הכמות מוגבלת.
- ההרשמה מחייבת.
- על הלקוח חלה חובה להגיע בזמן לאיסוף ההזמנה - לא תישמר הזמנה אחרי זמני החלוקה.
- דמי הזמנה בגובה 5 ש"ח יתווספו לחשבון בעת האספקה.
- מכירות נוספות מתקיימות במהלך השנה - פרטים בחלוקות.
- לקוח שהמייל שלו לא מוזן במערכת, ניתן לשלוח מייל ל: beefland@beefland.co.il ולבקש להירשם לתפוצה במייל או בוואטסאפ. נא לציין שם ולאיזה סניף מבוקש.
- אין קבלת הזמנות דרך המייל.

לפרטים והזמנות

אזור	יום החלוקה	יום אחרון להזמנות	טלפון להזמנות
------	------------	-------------------	---------------

ירושלים והסביבה

מ"ר	יום ב' כ"ט אדר ב' 8.4	מוצ"ש כ"ז אדר ב' 6.4	02-6436020
רובע היהודי	יום א' ניסן 9.4	יום א' כ"ח אדר ב' 7.4	
רמת שלמה	יום ד' ב' ניסן 10.4	יום ב' כ"ט אדר ב' 8.4	
סורצקין	יום ה' ג' ניסן 11.4	יום ג' א' ניסן 9.4	
הר נוף	יום ה' ג' ניסן 11.4	יום א' ניסן 9.4	
רמות	יום ב' ז' ניסן 15.4	מוצ"ש ה' ניסן 13.4	
בית וגן	יום ג' ח' ניסן 16.4	יום א' ו' ניסן 14.4	03-6950066
נווה יעקב	יום ד' ט' ניסן 17.4	יום ב' ז' ניסן 15.4	
קרית יובל	יום ד' ט' ניסן 17.4	יום ב' ז' ניסן 15.4	
גבעת זאב	יום ג' ח' ניסן 16.4	יום א' ו' ניסן 14.4	
קרית ספר	יום ג' א' ניסן 9.4	יום א' כ"ח אדר ב' 7.4	
טלסון	יום ג' א' ניסן 9.4	יום א' כ"ח אדר ב' 7.4	
ביתר עילית	יום ד' ב' ניסן 10.4	יום ב' כ"ט אדר ב' 8.4	03-5709973
בית שמש	יום א' ו' ניסן 14.4	יום ה' ג' ניסן 11.4	
רמת ב"ש ג'	יום א' ו' ניסן 14.4	יום ה' ג' ניסן 11.4	
גבעת זאב	יום ג' ח' ניסן 16.4	יום א' ו' ניסן 14.4	
בני ברק	יום א' ו' ניסן 14.4	יום ב' ז' ניסן 15.4	
אחיסמך	יום ב' כ"ט אדר ב' 8.4	מוצ"ש כ"ז אדר ב' 6.4	03-6950066
רחובות	יום ב' כ"ט אדר ב' 8.4	מוצ"ש כ"ז אדר ב' 6.4	
פתח תקווה	יום ד' ניסן 12.4	יום ד' ב' ניסן 10.4	
אלעד	יום ד' ניסן 12.4	יום ד' ב' ניסן 10.4	
נתניה	יום ד' ניסן 12.4	יום ד' ב' ניסן 10.4	
חדרה	יום ה' י' ניסן 18.4	יום ג' ח' ניסן 16.4	
נוף אילן	יום ה' י' ניסן 18.4	יום ג' ח' ניסן 16.4	

מרכז

בני ברק	יום א' ו' ניסן 14.4	יום ב' ז' ניסן 15.4	03-5709973
אחיסמך	יום ב' כ"ט אדר ב' 8.4	מוצ"ש כ"ז אדר ב' 6.4	
רחובות	יום ב' כ"ט אדר ב' 8.4	מוצ"ש כ"ז אדר ב' 6.4	
פתח תקווה	יום ד' ניסן 12.4	יום ד' ב' ניסן 10.4	
אלעד	יום ד' ניסן 12.4	יום ד' ב' ניסן 10.4	
נתניה	יום ד' ניסן 12.4	יום ד' ב' ניסן 10.4	
חדרה	יום ה' י' ניסן 18.4	יום ג' ח' ניסן 16.4	03-6950066
נוף אילן	יום ה' י' ניסן 18.4	יום ג' ח' ניסן 16.4	
יד בנימין	יום ד' ב' ניסן 10.4	יום ב' כ"ט אדר ב' 8.4	
ירוחם	יום ד' ב' ניסן 10.4	יום ב' כ"ט אדר ב' 8.4	
אשדוד	יום ד' ב' ניסן 10.4	יום ב' כ"ט אדר ב' 8.4	
אופקים	יום ה' ג' ניסן 11.4	יום א' ניסן 9.4	03-6950066
נתיבות	יום ג' ח' ניסן 16.4	יום א' ו' ניסן 14.4	
צפת	יום ג' ח' ניסן 16.4	יום א' ו' ניסן 14.4	
כרמיאל	יום ג' ח' ניסן 16.4	יום א' ו' ניסן 14.4	
רכסים	יום ד' ט' ניסן 17.4	יום ב' ז' ניסן 15.4	
חיפה	יום ד' ט' ניסן 17.4	יום ב' ז' ניסן 15.4	
חריש	יום ה' י' ניסן 18.4	יום ג' ח' ניסן 16.4	

דרום

יד בנימין	יום ד' ב' ניסן 10.4	יום ב' כ"ט אדר ב' 8.4	03-6950066
ירוחם	יום ד' ב' ניסן 10.4	יום ב' כ"ט אדר ב' 8.4	
אשדוד	יום ד' ב' ניסן 10.4	יום ב' כ"ט אדר ב' 8.4	
אופקים	יום ה' ג' ניסן 11.4	יום א' ניסן 9.4	
נתיבות	יום ג' ח' ניסן 16.4	יום א' ו' ניסן 14.4	
צפת	יום ג' ח' ניסן 16.4	יום א' ו' ניסן 14.4	
כרמיאל	יום ג' ח' ניסן 16.4	יום א' ו' ניסן 14.4	03-6950066
רכסים	יום ד' ט' ניסן 17.4	יום ב' ז' ניסן 15.4	
חיפה	יום ד' ט' ניסן 17.4	יום ב' ז' ניסן 15.4	
חריש	יום ה' י' ניסן 18.4	יום ג' ח' ניסן 16.4	
נתיבות	יום ג' ח' ניסן 16.4	יום א' ו' ניסן 14.4	
צפת	יום ג' ח' ניסן 16.4	יום א' ו' ניסן 14.4	

צפון

צפת	יום ג' ח' ניסן 16.4	יום א' ו' ניסן 14.4	03-6950066
כרמיאל	יום ג' ח' ניסן 16.4	יום א' ו' ניסן 14.4	
רכסים	יום ד' ט' ניסן 17.4	יום ב' ז' ניסן 15.4	
חיפה	יום ד' ט' ניסן 17.4	יום ב' ז' ניסן 15.4	
חריש	יום ה' י' ניסן 18.4	יום ג' ח' ניסן 16.4	
נתיבות	יום ג' ח' ניסן 16.4	יום א' ו' ניסן 14.4	

מוקד הזמנות אוטומטי פתוח 24 שעות במשך כל השנה

שעות מענה במוקד האנושי:

א'-ה': 19:00-23:00 | יום ו': 10:00-14:00 | מוצ"ש: 21:00-23:00

התשלום בכרטיס אשראי הינו באמצעות קוד אישי. נא להגיע עם קוד אישי לאיסוף ההזמנה.

**להזמנה מהירה במערכת האוטומטית הקישו את מספר המק"ט של המוצר

*כמות מוגבלת *דמי הזמנה 5 ש"ח *ההרשמה מחייבת *מכירות נוספות מתקיימות במשך השנה - פרטים במכירות.

מק"ט
123

לשון TONGUE

בשר רך.

מתאים ל: בישול ארוך.

משקל קרטון: 6-9 ק"ג.

65
לק"ג

- ניתן לבצע הזמנה 24 שעות ביממה במענה אוטומטי ואין צורך לחכות בתור למענה. לקוח שבכל זאת מעוניין לשוחח עם נציג שירות, נשמח לתת מענה בשעות המענה.
- שימו לב! בעת ביצוע הזמנה במערכת האוטומטית, הציבור מתבקש לשמוע את השלבים עד הסוף ולאשר את ההזמנה. **לקוח שלא יאשר את הזמנתו, הזמנתו לא תיקלט במערכת.**
- המערכת מזהה את הלקוח ואת אזור החלוקה שלו לפי הטלפונים הרשומים אצלנו במערכת. לקוח שמתקשר מטלפון אחר שלא מופיע אצלנו במערכת או במקרה שהלקוח מעוניין להוסיף מספר טלפון, על הלקוח לפנות לנציג שירות על מנת לעדכן פרטים.
- לקוחות חדשים יופנו לנציג שירות כדי לפתוח כרטיס חדש.
- לקוח המעוניין להירשם לשירות של קבלת אישור הזמנה במייל, ניתן לשלוח מייל ל- beefland@beefland.co.il ולציין שם, טלפון, סניף וכתובת המייל. **לא ניתן לבצע הזמנה במייל.**

חוברת מתכונים מתנה
תחולק לרוכשים
במכירת חג הפסח



מק"ט
116

שניצל עגל - כתף מחולק

פרוסות דקות מאוד, לא שומני, מגיע בחבילות של כ-12 יח'.
מתאים ל: טיגון במחבת, תנור, צליה על האש.

59
לק"ג

מוצרים מיוחדים

מק"ט
118

אנטריקוט (מס' 18)

בשר משובץ היטב, משובץ בשומן המעטר את הנתח ומקנה לבשר את טעמו העסיסי המשובח.
מתאים ל: בישול, צליה על האש, טיגון.
משקל קרטון: כ-12 ק"ג.

מק"ט
119

סטייק עין פרוס STEAK

בשר משובץ היטב, משובץ בשומן המעטר את הנתח ומקנה לבשר את טעמו העסיסי המשובח. פרוס לפרוסות בוואקום.
מתאים ל: בישול, צליה על האש, טיגון.
משקל קרטון: 5-6 ק"ג.

מק"ט
120

צלי עגל פרוס SLICED VEAL ROAST

בשר פרוס דק, מוכן לבישול, טעמו עדין ורך.
מתאים ל: בישול, צליה על האש, טיגון.
משקל קרטון: 6-9 ק"ג.

מק"ט
122

בשר ראש HEAD

בשר רך.
מתאים ל: בישול ארוך.
משקל קרטון: 5-8 ק"ג.

*מוגבל לקרטון למשפחה בהזמנת פריט נוסף.

מוצרים בין 9-6 ק"ג בקרטון

מק"ט
111

בשר טחון MINCEMEAT

בשר נקי ללא תוספות, רמת שומן ממוצעת, 6 מגשים של כק"ג כל אחד.

62
לק"ג

מתאים ל: קציצות ועוד.

מק"ט
112

גולש GULASH

בשר החתוך לקוביות ב-6 מגשים של כק"ג כל אחד.
עשוי ממס' 10 (צוואר).

62
לק"ג

מתאים ל: תבשילי קדירה קבוביות.

מק"ט
113

המבורגר עגל איכותי HAMBURGER

תערובת בשר איכותי עם תבלינים, ללא סויה (כ-160 גרם ליחידה).
מתאים ל: בישול, צליה על האש וטיגון.

59
לק"ג

מק"ט
114

מיני המבורגר MINI HAMBURGER

תערובת בשר איכותי עם תבלינים, ללא סויה (כ-60 גרם ליחידה).
מתאים ל: בישול, צליה על האש וטיגון.

59
לק"ג

מק"ט
115

בשר לחמין CHOLENT MEAT

בשר החתוך ברצועות, בשר שומני (מגיע עם שכבת שומן).
מתאים ל: צולנט

56
לק"ג

מוצרים בין 15-11 ק"ג בקרטון

מק"ט
106

פילה מדומה CHUCKTENDER (מס' 6)

נתח בשר סיבי, נקי משומן, בעל צורה עיגולית אסתטית ומושלמת.
מתאים ל: בישול ארוך, צלי ברוטב.

62
לק"ג

מק"ט
107

מכסה הצלע CHUCK COVER (מס' 7)

נתח המשמש בעיקר לטחינה ובזכות קרבתו לאנטריקוט מקבל טעם הדומה לו.

51
לק"ג

מתאים ל: טחינה, קציצות, גולש, חמין, תנור.

מק"ט
108

שריר FORSHEIN (מס' 8)

בשר עשיר בברזל, ללא שומן. יוצא מאוד רך בבישול.

61
לק"ג

מתאים ל: מרק, צולנט, בישול ארוך.

מק"ט
110

צוואר NECK (מס' 10)

בשר עם רמת שומן ממוצעת.
מתאים ל: בישול קדירה, גולש, טחינה.

51
לק"ג

מק"ט
117

מכסה ורד הצלע RIB CAP (מס' 17)

בשר שמתאים לבישול קדירה ארוך.
מתאים ל: טחינה, גולש, מרק, תנור.

51
לק"ג

מק"ט
101

רולדה ברשת ROLL

הרולדה באה מהחלק הפנימי שבין הצלעות לצוואר, ללא שומן, לא מעובד!!!

58
לק"ג

מתאים ל: פרוסות, תנור.

מק"ט
102

צלעות CHUCK (מס' 2)

בשר המאופיין במרקם מעט סיבי, בעל טעם מעודן.

57
לק"ג

מתאים ל: תבשילי קדירה, קבוביות, גולש, טחינה.

מק"ט
103

חזה BRISKET (מס' 3)

בשר קצת שומני, מצוין לפרוסות מאורכות.

48
לק"ג

מתאים ל: בישול ארוך, מרק, פרוסות.

מק"ט
104

כתף SHOULDER (מס' 4)

בשר ללא שומן. צורתו ריבועית.
מתאים ל: תבשילי קדירה, קבוביות, צלי, נקניקים, פרוסות, תנור.

55
לק"ג

מק"ט
105

צלי כתף OYSTER BLADE (מס' 5)

בשר רך ועסיסי ללא שומן. בעל פס לבן לרוחב (סחוס) שעשיר בסיידן.

81
לק"ג

מתאים ל: צלי, תבשיל קדירה, תנור.