



emkay
FOODS



Meat Range

Catalogue



**Beyond product supply,
we deliver the best
value solutions to your
food business.**

Emkay Foods specializes in providing high quality, high value products and innovative solutions to the foodservice and retail sectors, and supplying local and international markets with top-notch, globally-sourced ingredients.

Sourcing from the most trusted farms around the globe

We offer different cuts of chilled and frozen meat from some of the most reputable farms and suppliers worldwide.



MIRATORG **STANBROKE**

Explore our full range of products
& order all your menu essentials

shop.emkay-foods.com

Know Your Meat

Veal & Beef Cuts

Our meats have different traits and flavor profiles, but one thing they share is a non-negotiable commitment to quality. To help you make an effective choice for your food establishment, here are 3 key factors that determine the meat's main characteristics.

- ✓ Whole Muscle
- ✓ Customization & Portion-control

Age, Feed, Breed

Age. Veal makes for leaner, softer, and more tender cuts, while beef is denser, fattier, and has a stronger taste.

Feed. *Milk-fed* cattle are usually younger, and hence more tender than their grain/grass-fed counterparts. It is light in color, easy to digest and cooks fast.

Grass-fed beef has been described to taste mineral-heavy and earthy. It tends to have much less fat and marbling features.

Grain-fed beef and veal tends to be higher in levels of marbling and taste slightly sweeter.

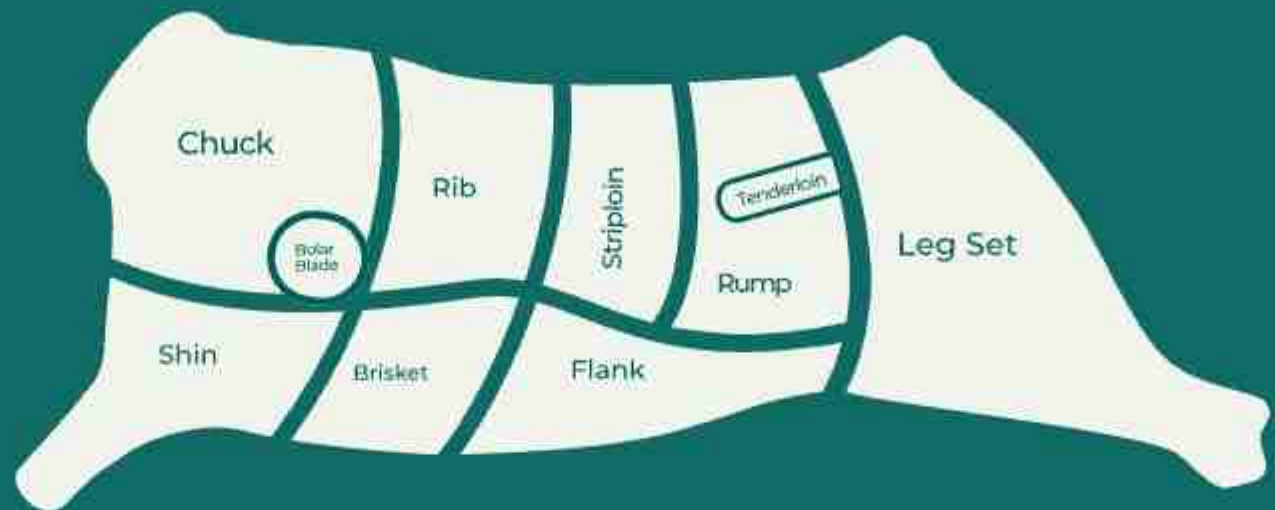
Breed. There are many cattle breeds around the world and one of the most popular ones is the Angus. Angus cattle has a large amount of intramuscular fat (or fat between muscle fibers), which means more marbling, and therefore more tenderness, juiciness, and flavor. In addition to having more fat, the fat in the Angus cattle is more evenly distributed than it is in other breeds, which means the juice and flavor remains consistent across the cuts.





Know Your Meat

Veal & Beef Cuts



Choosing the right meat cuts for your menu

Understanding the varying tenderness of different cuts of meat is crucial for determining the optimal cooking method. Choosing the right cuts for your menu is all about identifying the best fit for each desired dish.

Typically, cuts from the shoulder and leg, which are utilized extensively by the animal, tend to be more resilient compared to cuts from the loin, which are less active.

For instance, the loin, being the least utilized muscle group, offers incredibly tender options. This includes delectable cuts such as the tenderloin, ribeye, and striploin, which are perfect for grilling. On the other hand, cuts like brisket and chuck require slow cooking to enhance their flavors and tenderness.







Milk-Fed Dutch Veal Grade A

Prime Cuts

Tenderloin (Chain-off) فيليه سولو
Veal Rack ريش

Round Cuts

Knuckle سمانة
Shank (Bone-In) موزة
Heel Muscle بالعضم
فرخة الموزة



Country of Origin
Netherlands

Feed
Milk

Characteristics
Light Pink
Tender and Lean
Easy to Digest





Chain-off Tenderloin

Chain off tenderloin is favored by restaurant owners and chefs for its convenience and cost-effectiveness. It arrives trimmed and ready for immediate use, saving time and labor in the kitchen. The price reflects the net weight of the usable meat, reducing waste and maximizing cost efficiency. This convenience allows chefs to focus on culinary preparations rather than time-consuming butchery tasks.

فيليه سولو

ينعكس سعر الفيليه السولو على الوزن الصافي الصالح للاستخدام ويقلل من نسبة الهالك ويساعد على ضبط التكلفة ويسمح للشيفات بالتركيز على الطهي بدلاً من مهام الجزارة التي تستغرق وقتاً طويلاً



Grain-Fed Angus Veal

Frozen

Prime Cuts

| | |
|------------------------|------------|
| Tenderloin (Chain-off) | فيليه سولو |
| Striploin | ستربلوين |
| Ribeye | ريب أي |

Round Cuts

| | |
|------------------|----------------|
| Leg Set | قطيعات الفخدة |
| Top Side | وش الفخدة |
| Silver Side Flat | ظهر الفخدة |
| Eye Round | عروق روستو |
| Knuckle | سمانة |
| Rump | كولاتة |
| Picanha | بيكانيا |
| Veal Hind Shank | موزة بتلو خلفي |

Forequarter Cuts

| | |
|--------------------------------|----------------------------|
| Fore Shank | موزة بتلو امامي |
| Fore Shank (Conical Muscle) | موزة بتلو امامي كونيكال |
| Heel Muscle | فرخة الموزة |
| Flank Steak | فلانك ستيك |
| Brisket | بريسكت |
| Flank | فلانك |
| Chuck | سن |
| Chuck Tender | صباغ قشرة |
| Bolar Blade | كتف |

Offals

| | |
|------------|-----------|
| Veal Liver | كبدة بتلو |
|------------|-----------|



Country of Origin
South Africa

Feed
Grains

Characteristics
Light Pink
Tender and Lean
Cooks Fast



Grain-Fed Angus Veal

Chilled

Prime Cuts

| | |
|----------------------|------------|
| Tenderloin Chain Off | فيليه سولو |
| Striploin | ستريبيلوين |
| Ribeye | ريب أي |

Round Cuts

| | |
|------------------|----------------|
| Leg Set | قطعيات الفخدة |
| Top Side | وش الفخدة |
| Silver Side Flat | ظهر الفخدة |
| Eye Round | عروق روستو |
| Knuckle | سمانة |
| Rump | كولاتة |
| Picanha | بيكانيا |
| Veal Hind Shank | موزة بتلو خلفي |

Forequarter Cuts

| | |
|--------------------------------|----------------------------|
| Fore Shank | موزة بتلو امامي |
| Fore Shank (Conical Muscle) | موزة بتلو امامي كونيكال |
| Heel Muscle | فرخة الموزة |
| Flank Steak | فلانك ستيك |
| Brisket | بريسكت |
| Flank | فلانك |
| Chuck | سن |
| Chuck Tender | صباغ قشرة |
| Bolar Blade | كتف |

Offals

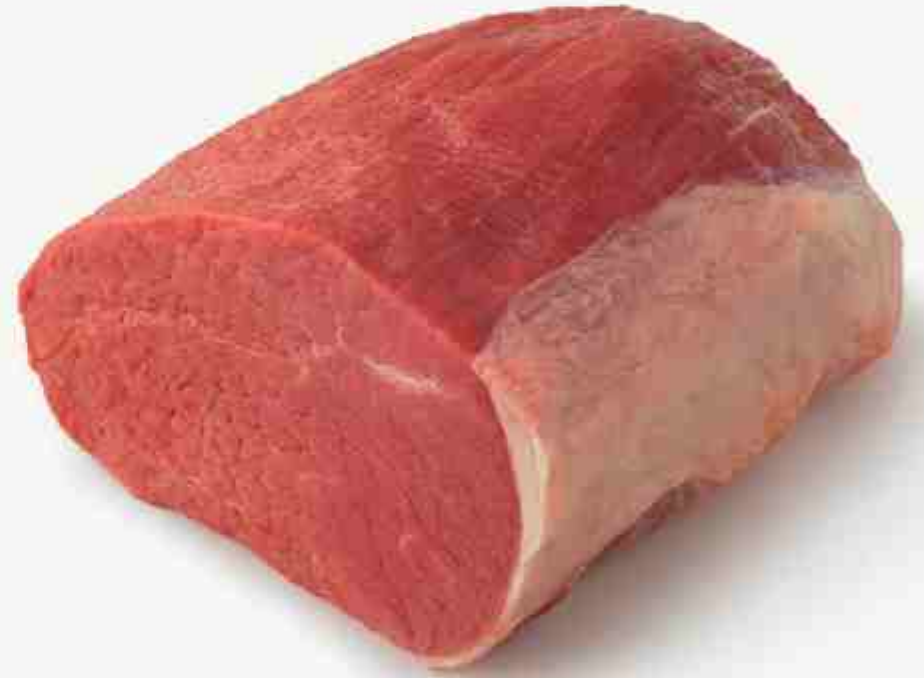
| | |
|------------|-----------|
| Veal Liver | كبدة بتلو |
|------------|-----------|



Country of Origin
South Africa

Feed
Grains

Characteristics
Light Pink
Tender and Lean
Cooks Fast



Egyptian Grain-Fed Baladi Beef



Country of Origin
Egypt

Feed
Grains

Characteristics
Strong Flavor
**Best for Stewing,
and Pan-Searing**



Ribeye Steak

Prime Cuts

| | |
|------------------------|------------|
| Tenderloin (Chain-off) | فيليه سولو |
| Ribeye | ريب اي |
| Striploin | ستريبلوين |

Round Cuts

| | |
|------------------|---------------|
| Leg Set | قطيعات الفخدة |
| Top Side | وش الفخدة |
| Silver Side Flat | ظهر الفخدة |
| Knuckle | سمانة |
| Rump | كولاتة |
| Eye Round | عروق روستو |
| Heel Muscle | فرخة الموزة |



Grass-Fed Australian Lamb



Bone-In Cuts

Lamb Rack Standard

ريش ضاني

Lamb Fore Shank

موزة ضاني امامي بالعضم

Lamb Hind Shank

موزة ضاني خلفي بالعضم

Lamb Leg Chump Off

فخدة ضاني بالعضم

Boneless Cuts

Lamb Leg Shank On

فخدة ضاني بدون عضم



Lamb Racks



Grain-Fed Australian Beef



STANBROKE



Prime Cuts

| | |
|------------------------|------------|
| Tenderloin (Chain-off) | فيليه سولو |
| Ribeye | ريب اي |
| Striploin | ستريبلوين |

Bone-In Cuts

| | |
|------------|-----------|
| Short Ribs | شورت ريبس |
| Tomahawk | توماهوك |

Forequarter Cuts

| | |
|---------|--------|
| Chuck | سن |
| Brisket | بريسكت |

Offals

| | |
|---------------|-----------|
| Liver | كبدة |
| Wagyu Fat | دهن واجيو |
| Beef Body Fat | دهن بقري |

Country of Origin
Australia

Feed
Grains, 100-120 days

Characteristics
High Marbling
Strong Flavor
Tender and Juicy

Short Ribs



Ribeye Steak



Grain-Fed Angus Beef

Prime Cuts

Tenderloin (Chain-off)

فيليه سولو

Forequarter Cuts

Brisket

بريسكت

Chuck

سن



Country of Origin
Uruguay

Feed
Grains

Characteristics
High Marbling
Tender and Juicy
Best for Grilling



Grain-Fed Angus Choice Beef

Prime Cuts

| | |
|------------------------|------------|
| Tenderloin (Chain-off) | فيليه سولو |
| Striploin | ستربلوين |
| Ribeye | ريب أي |

Bone-In Cuts

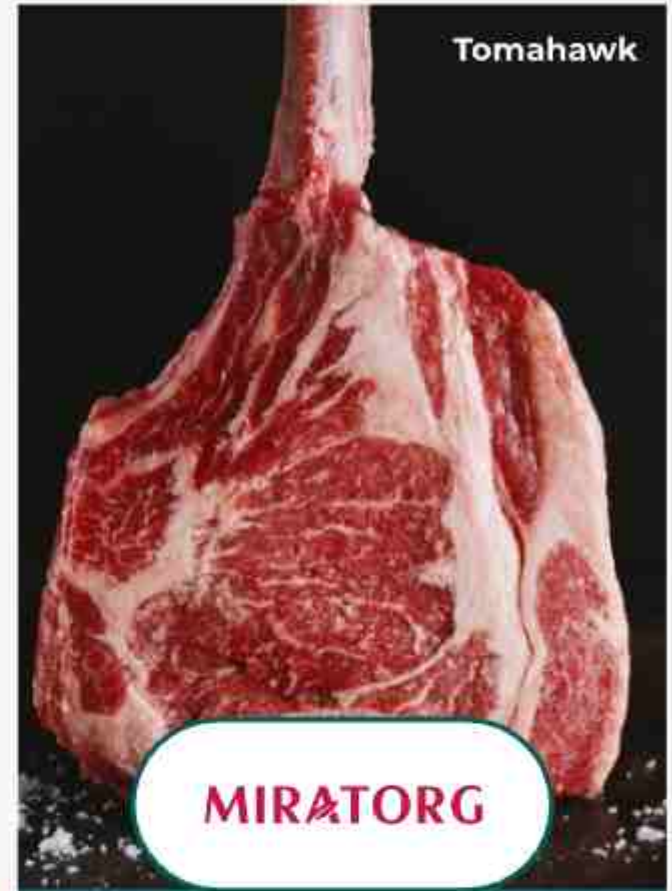
| | |
|------------|-----------|
| Short Ribs | شورت ريبس |
| Tomahawk | توماهوك |

Round Cuts

| | |
|----------|---------|
| Top Side | وش فحدة |
| Rump | كولاتة |
| Knuckle | سمانة |

Forequarter Cuts

| | |
|-------------|--------|
| Bolar Blade | كتف |
| Chuck | سنن |
| Brisket | بريسكت |



Country of Origin
Russia

Breed
Black Angus Beef

Feed
Grains

Characteristics
High Marbling
Tender and Juicy
Best for Grilling



Food Solutions by Moomoo's



Entrecote Steak

انتركوت ستيك بدون دهن

Striploin Steak

ستريبلاوين ستيك

Ribeye Steak

ريب اي ستيك

Tomahawk

توماهوك

Prime Ribs

برايم ريبس

Meat Cubes

لحم مكعبات

Breaded Escalope

اسكالوب بانية

Minced Meat

لحم مفروم

Burger

برجر

Meatballs

كرات لحم

Oven Kofta

كفته فرن

Sausages with Oriental Spices

سجق بالخلطة المصرية

Shawerma Strips

شرائح لحم

Tailor-made solutions
and customizations at
request



Moomoo's in Retail Stores



Managing Butcheries,
Supplying Grocery Stores
& Online Retail

| | | | | | |
|---------------------------------------|---|--|---|--|---|
| | | | | | |
| Dutch Veal لحم بتلو هولندي | South African Veal لحم بتلو جنوب أفريقي | Natural Grazing Beef لحم بقري مراعي طبيعية | Baladi Beef لحم بقري بادي | Australian Beef لحم بقري أسترالي | Angus Choice Beef لحم أنجوس تشويس |
| FEED التغذية Milk حليب | FEED التغذية Grain حبوب | FEED التغذية Grass عشب | FEED التغذية Grains حبوب | FEED التغذية Grains حبوب | FEED التغذية Grains حبوب |
| AGE العمر 0-6 mo حتى 6 أشهر | AGE العمر 6-12 mo 6-12 أشهر | AGE العمر 12+ mo 12+ أشهر | AGE العمر 12+ mo 12+ أشهر | AGE العمر 12+ mo 12+ أشهر | AGE العمر 2+ years 2+ سنة |
| Easy to Digest سهل الهضم | Cooks Fast سريع التسوية | Best for Stewing أفضل للطواجن | Best for Stewing أفضل للطواجن | Best for Grilling أفضل للشوي | Best for Grilling أفضل للشوي |



Dutch Veal لحم بتلو هولندي

FEED التغذية
Milk حليب

AGE العمر
0-6 mo حتى 6 أشهر

Easy to Digest
سهل الهضم



Essentials

Breaded Escalope
اسكالوب بانية

Meat Escalope
اسكالوب بانية

Meat Cubes
لحم مكعبات

Stroganoff
سترجانوف

Piccata
بيكاتا





ANGUS

South African Veal

لحم بتلو جنوب أفريقي

FEED التغذية
Grain حبوب

AGE العمر
6-12 mo ٦-١٢ شهر

Cooks Fast
سريع التسوية



MOOMOO'S
MEAT RANGE

Steaks

Fillet Steak
ستيك فيليه

Ribeye Steak
ستيك ريب أي

Striploin Steak
ستيك ستريبلوين

Rump Steak
رامب ستيك

On The Grill

Marinated Kebab
كباب متبل

Oriental Kofta
كفتة شرقى للشوى

Burger
برجر

Essentials

Meat Cubes
لحم مكعبات

Minced Meat
لحم مفروم

Fillet Strips
شرائح فيليه

Liver Slices
كبدة شرائح

Easy to Cook

Meatballs
كرات لحم

Breaded Liver
كبدة بانيه

Breaded Escalope
اسكالوب بانيه



Natural Grazing Beef

لحم بقري مراعي طبيعية

FEED التغذية
Grass عشب

AGE العمر
12+ mo ١٢+ شهر

Best for Stewing
أفضل للطواجن

Steaks

Fillet Steak
فيليه ستيك

Essentials

Oven Kofta
كفتة فرن

On The Grill

Sausages with
Egyptian Spices
سجق بالخلطة المصرية

Oriental Kofta
كفتة شرقى





Baladi Beef لحم بقري بلدي

FEED التغذية
Grains حبوب

AGE العمر
12+ mo ١٢+ شهر

Best for Stewing
أفضل للطواجن



MOOMOO'S
MEAT RANGE

Steaks

Ribeye Steak
ستيك ريب أي

Striploin Steak
ستيك ستريبلاوين

Essentials

Meat Cubes
لحم مكعبات

Minced Meat
لحم مفروم

Beef Escalope
اسكالوب

On the Grill

Marinated Kebab
كباب متبل

Oriental Kofta
كفتة شرقى للشوى

Sausages With
Egyptian Spices
سجق بالخلطة المصرية



Australian Beef لحم بقري أسترالي

FEED التغذية
Grains حبوب

AGE العمر
12+ mo ١٢+ شهر

Best for Grilling
أفضل للشوي

Steaks

Fillet Steak
فيليه ستيك

Ribeye Steak
ريب أي ستيك

Striploin Steak
ستيك ستريبلاوين

On The Grill

Burger
برجر

Liver

Beef Liver Strips
كبدة اسكندراني

Beef Liver Slices
كبدة شرايح



Australian Lamb لحم ضاني أسترالي

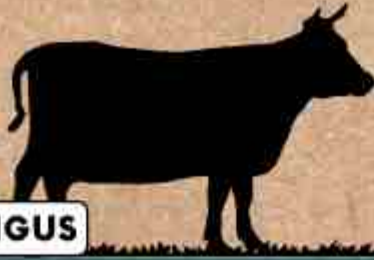
Bone-In Cuts

Lamb Racks
ريش ضاني

Lamb Shank
موزة ضاني

Lamb Leg
فخدة ضاني





ANGUS

Angus Choice Beef

لحم أنجوس تشويس

FEED التغذية
Grains حبوب

AGE العمر
2+ years 2+ سنة

Best for Grilling
أفضل للشوي



MOOMOO'S

MEAT RANGE

Steaks

Fillet Steak

فيليه ستيك

Ribeye Steak

ستيك ريب أي

Striploin Steak

ستيك ستريبلوين



Trusted Sources
Consistent Quality
Exceptional Value







Your Trusted Foodservice Provider

sales@emkay-foods.com

0128 688 88 67

www.emkay-foods.com