

لشراء بيض المائدة الأمريكي

تحافظ صناعة البيض الأمريكية على ممارسات صارمة لمراقبة الجودة والتعقيم، وهي أكثر صرامة مما يتطلبه القانون الأمريكي. يتم غسل البيض الأمريكي وتعقيمه وتعبئته وشحنه في غضون ساعات من وضعه. ولضمان السلامة والجودة، يستمر التبريد طوال فترة سلسلة التوريد وعملية النقل.

أفضل الممارسات في شراء البيض

- إختار حجم البيض الأنسب للاستخدام أو التطبيق.
- إختار درجات بيض المائدة USDA Grade A أو AA إذ أن درجات البيض يجب أن تلبى معايير الجودة والحجم.
- الحفاظ على التخزين البارد طوال سلسلة عمليات الشراء.

أنواع بيض المائدة الأمريكي

بيض المائدة الأمريكي طبيعي تماماً، ولا يحتوي على هرمونات مضافة، ويتم إنتاجه بدون مضادات حيوية. هناك العديد من طرق الإنتاج والدرجات والأحجام والألوان والتعبئة لبيض المائدة الأمريكي. يختلف التسعير اعتماداً على طريقة الإنتاج والتوافر وطلب السوق.



في حظائر مفتوحة

يُربى الدجاج في الهواء الطلق عندما تسمح ظروف الطقس، البيئية أو قوانين الدولة بذلك. تتغذى على الحبوب، وقد تبحث في البرية لتأكل النباتات والحشرات.



خارج القفص

يعيش الدجاج في الداخل ضمن مناطق مفتوحة مع إمكانية الوصول إلى الطعام الطازج والمياه العذبة، بينما قد يُعلف البعض أيضاً في الهواء الطلق.



صفة شهادة العضوية

يوضع البيض بواسطة دجاج مربى بدون قفص أو في حظائر مفتوحة، يتم علفه على غذاء خالي من معظم المبيدات الاصطناعية، مبيدات الفطريات ومبيدات الأعشاب، أو الأسمدة؛ ١٠٠٪ من المكونات الزراعية يجب أن تكون عضوية معتمدة.



تقليدي

يتم تربية الدجاج في أقفاص مع إمكانية الوصول إلى الغذاء، الماء والأمان.



مبستر

يتم وضع بيض المائدة في ماء دافئ بدون طهيها لتدمير السالمونيلا.



معزز بالأوميغا - ٣

تُعدّل تغذية الدجاجة لتعزيز محتوى أوميغا ٣ من ٣٠ ملغ إلى ١٠٠ مجم - ٣٠٠ مجم لكل بيضة.



معزز بالفيتامين

تُعدّل تغذية الدجاجة لإنتاج بيض يحتوي على نسبة أعلى من الفيتامينات.



لمعرفة المزيد عن بيض المائدة الأمريكي العالي الجودة،

قم بزيارة AEB.org

incredible!

