

Katalog Produk

Update
3 Februari 2023



Meat and Beef



DAGING RENDANG - SEMUR

Daging sapi yang telah di potong ukuran kecil -kecil dan siap dimasak rendang atau semur

Price: Rp 57.500/500gr



DAGING SENGKEL

Daging sapi sengkkel atau bagian depan atas kaki sapi yang memiliki tekstur berurat atau otot

Price: Rp 57.500/500gr



DAGING GANDIK

Bagian paha belakang sapi terluar dan paling dasar, biasanya daging ini digunakan untuk membuat dendeng balado atau abon sapi.

Price: Rp 65.000/500gr



DAGING GILING 80CL

Daging sapi yang telah digiling dengan komposisi 80% daging dan 20% lemak, untuk bahan olahan masakan

Price: Rp 45.000/500gr

Rp 25.000/250gr



DAGING TETELAN - TRIMMING

Campuran daging dan lemak yang telah tercacah atau sisa daging lain yang sangat cocok dimasak untuk sop

Price: Rp 37.500/500gr

Beef Slice



DAGING SLICE YOSHINOYA

Daging slice yang memiliki tekstur juicy dan berlemak (30 -40% adalah lemak) yang akan mengandung minyak ketika dimasak

Grade Normal: Rp 52.500/500gr

Grade B: Rp 47.500/500gr



DAGING SLICE MELTIQUE

Daging meltique yang dislice dan mengandung canola oil sehingga empuk, lembut dan juicy

Price: Rp 70.000/500gr



SLICE TERIYAKI - LESS FAT

Daging slice yang memiliki sedikit lemak yang sangat cocok dimasak dengan bumbu teriyaki

Price: Rp 57.500/500gr



PARU SAPI SLICE - MENTAH

Paru sapi yang sudah dislice atau diiris tipis dan sangat cocok untuk tumis paru, paru goreng atau olahan paru lainnya

Price: Rp 45.000/500gr



LIDAH SAPI SLICE

Daging sapi bagian lidah yang dislice tipis, biasanya untuk olahan makanan ala jepang / gyu tan

Price: Rp 40.000/250gr

Beef Steak



TENDERLOIN STEAK - HAS DALAM

Daging sapi yang dikenal dengan sebutan has dalam merupakan bagian otot utama yang sangat empuk untuk dijadikan steak

Price: Rp 80.000/500gr



TENDERLOIN MELTIQUE

Daging tenderloin yang mengandung canola oil, sehingga memberikan rasa juicy dan lebih empuk

Price: Rp 48.000/200gr



SIRLOIN STEAK - HAS LUAR

Salah satu daging steak dengan ciri khas lemak pada bagian atas nya dan memiliki tekstur kenyal dan alot dibandingkan tenderloin

Price: Rp 77.500/500gr



SIRLOIN MELTIQUE

Daging bagian sirloin yang mengandung canola oil sehingga memberikan sensasi juicy pada daging

Price: Rp 44.000/200gr



STEAK MELTIQUE

Daging meltique yang dipotong ukuran steak memiliki tekstur empuk dan juicy

Price: Rp 70.000/500gr

Beef Saikoro & Saus Marinasi



SAIKORO CUBE 2X2CM

Daging meltique yang di potong kotak seperti dadu dan merupakan salah satu menu populer di Jepang

Price: Rp 70.000/500gr



SAIKORO NON CUBE

Daging meltique yang dipotong kecil dan acak namun rasa tidak kalah dengan saikoro cube

Price: Rp 55.000/500gr



SAUS KIKKOMAN UNTUK MARINASI

Saus marinasi yang diproduksi oleh Kikkoman Akufood merupakan merek SOY Sauce no.1 di dunia, bersertifikat halal MUI dan memiliki banyak varian rasa

Yakiniku, Bulgogi, Barbeque, Gochujang.....

Rp 25.000/botol(300gr)

Garlic Teriyaki, Black Pepper

Rp 23.000/botol(300gr)

Soy Saus

Rp 23.000/botol(150gr)

Tulang Iga



IGA SHORT RIBS

Iga pendek merupakan iga yang terpopuler karena memiliki ciri khas tulang tipis / pipih dan daging tebal di atas tulang

Price: Rp 55.000/500gr



IGA BACK RIBS

Iga sapi bagian belakang memiliki tulang yang berbentuk oval/bulat dengan tebal daging yang bervariasi

Price: Rp 50.000/500gr



IGA BAKAR - KONRO

Iga sapi yang sudah dipotong memanjang sekitar 8 - 12 cm untuk menu favorit iga bakar

Price: Rp 50.000/500gr



IGA GONDRONG

Iga sapi bagian bonggol atau punggung dengan tulangan besar dan acak, sangat cocok untuk campuran sop

Price: Rp 35.000/1KG



IGA MURAH MEWAH

Iga sapi campur yang dipotong-potong, sangat cocok untuk dimasak kaldu atau sop sapi

Price: Rp 55.000/1KG

Buntut & Tulang



BUNTUT SAPI - CENTER CUT

Buntut sapi atau oxtail bagian terbaik adalah bagian tengah dengan ciri khas tulang yang diselimuti banyak daging

Center Cut Normal **Rp 85.000/500gr**

Center Cut Mini **Rp 45.000/500gr**



BUNTUT SAPI - WHOLE CUT

Buntut sapi yang telah dipotong - potong dari bagian terbesar/bonggol hingga ujung terkecil (semua bagian)

Whole Cut Normal **Rp 105.000/1kg**

Buntut Gajah **Rp 35.000/500gr**



TULANG SUMSUM KAKI

Tulang bagian kaki bawah yang dilepas dari kikiil kaki, sudah dipotong-potong dan didalamnya terdapat sumsum

Price: Rp 20.000/1kg



TULANG SUMSUM PAHA

Tulang bagian paha sapi, baik depan ataupun belakang, merupakan bagian tulang yang banyak berisi sumsum

Price: Rp 25.000/1kg



TULANG KALDU

Berisi tulang-tulangan sapi sisa produksi yang bisa digunakan untuk penambah aroma atau kaldu sop pada masakan

Price: Rp 7.500/500gr

Tulangan Lainnya & Produk Olahan



TULANG LEHER - NECKBONE

Tulang bagian leher yang memiliki daging atau tetelan, sangat cocok untuk masakan sop atau tulangan

Price: Rp 30.000/500gr



TULANG MUDA

Disebut juga tulang rawan sapi yang diambil dari bagian sendi paha atas kaki sapi bagian depan

Price: Rp 65.000/1kg



BAKSO SAPI ASLI

Bakso sapi produk home made, tanpa pengawet, halal, dibuat dengan campuran daging sapi asli

Price: Rp 60.000/pax (isi 50pcs)



TAHU BAKSO

Tahu coklat diberi isi adonan bakso sapi, merupakan produk home made, sangat cocok dimasak goreng maupun rebus

Price: Rp 27.000/pax (isi 10pcs)

Tersedia juga produk olahan lainnya :



Tetelan & Kepala



DAGING KEPALA - PIPI - HEADMEAT

Daging bagian pipi sapi yang biasanya dijadikan tetelan untuk sop dan kuah dengan aroma sapi yang khas

Price: Rp 37.500/500gr



SANDUNG LAMUR

Daging yang berasal dari bagian dada bawah sapi, dengan ciri khas memiliki 80% lemak lembut, biasanya untuk rawon

Price: Rp 37.500/500gr



LIDAH SAPI

Lidah sapi memiliki tekstur yang empuk dan kenyal, biasanya untuk olahan sate, bistik, semur dan lainnya

Price: Rp 115.000/1kg



DAGING LIPS

Daging bagian bibir sapi yang memiliki tekstur kenyal sangat cocok untuk masakan soto

Price: Rp 50.000/500gr



OTAK SAPI

Bagian sapi yang disukai beberapa orang, biasanya terdapat pada masakan padang, memiliki tekstur lembut dan kaya vitamin

Price: Rp 50.000/pcs

Organ Dalam



PARU SAPI

Salah satu jeroan yang populer, sangat cocok untuk masakan seperti empal, keripik paru dan campuran gulai atau soto babat

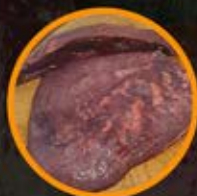
Price: Rp 75.000/1kg



HATI SAPI

Organ dari sapi yang cukup populer karena kaya akan nutrisi dan gizi serta manfaat kesehatan

Price: Rp 17.000/250gr



LIMPA SAPI

Salah satu bagian organ sapi yang kaya nutrisi dan biasanya jadi olahan makanan khas minang

Price: Rp 22.500/250gr



JANTUNG SAPI

Jantung sapi memiliki kandungan protein tinggi dan dapat diolah menjadi berbagai macam masakan

Price: Rp 35.000/500gr



BABAT PUTIH

Babat sapi putih merupakan jeroan sapi bagian perut atau lambung yang sudah bersih dan memiliki cita rasa khas yang gurih

Price: Rp 60.000/1kg

Kikil, Lemak & Lainnya



KIKIL KAKI BONELESS

Kikil yang berasal pada bagian kaki sapi, bersih, sudah dilepas tulang dan kukunya, siap diolah

Price: Rp 100.000/1kg



KIKIL KULIT

Kikil yang berasal dari kulit badan sapi, memiliki tekstur kenyal, sudah bersih, siap olah

Price: Rp 40.000/1kg



LEMAK SAPI

Lemak sapi yang dikumpulkan dari beberapa bagian tubuh sapi, biasanya untuk olahan masakan yang berlemak

Price: Rp 25.000/500gr



RAWON DENGKUL SAPI

Bagian dengkul sapi atau sendi kaki sapi yang berlemak, sangat nikmat dimasak dengan bumbu rawon atau sop

Price: Rp 35.000/500gr

Produk Ayam



AYAM BONELESS DADA

Merupakan bagian dada ayam yang sudah dipisahkan dari tulang dan kulitnya, bisa disebut juga dada fillet

Price: Rp 35.000/500gr



AYAM BONELESS PAHA

Paha fillet adalah bagian paha ayam yang sudah dipisahkan dari tulang paha dan kulit, bersih dan siap diolah

Price: Rp 32.500/500gr



SAYAP AYAM

Bagian sayap ayam siap dimasak, biasanya 1 kg isi 11 - 14 potong sayap

Price: Rp 37.500/1 kg



PAHA AYAM

Paha ayam atau sering disebut ayam pentung, bersih, siap dimasak, untuk 1 kg isi 11 - 14 potong paha

Price: Rp 45.000/1kg



AYAM UTHU - KARKAS

Ayam utuhan yang sudah dibersihkan bagian dalamnya dan ready to cook

Ukuran 0.7 **Rp 32.500/ekor**

Ukuran 0.8 **Rp 35.000/ekor**

Produk Ikan



SALMON FILLET

Ikan salmon yang sudah dipisahkan dari duri atau tulang, salah satu makanan paling bernutrisi di dunia

Price: Rp 31.500/100gr



DORI FILLET

Ikan yang masih sejenis dengan ikan patin dengan ciri khas daging putih, tebal dan empuk

Price: Rp 30.000/500gr



KAKAP FILLET

Ikan kakap yang sudah dilepas tulang atau duri nya, sehingga sangat mudah mengolahnya

Price: Rp 50.000/1 kg



STEAK TUNA

Ikan tuna yang dipotong ukuran steak, tanpa tulang dan duri. Sangat enak untuk dimasak steak atau bakar

Price: Rp 55.000/500gr

Udang & Cumi



Udang Kupas

Merupakan udang yang sudah dibersihkan kepala dan kulitnya, jadi udang yg dihasilkan berupa daging dalamnya saja

Price: Rp 55.000/500gr



Cumi Ring

Cumi-cumi yang sudah dibersihkan dan dipotong berbentuk ring atau cincin

Price: Rp 40.000/500gr



CUMI TUBE

Cumi-cumi yang sudah dibersihkan isi perutnya, bertekstur kenyal dan siap dimasak

Price: Rp 35.000/500gr

Kambing - Domba



Lamb Chop / Iga Kambing

Potongan daging kambing atau domba muda bagian punggung, yang dipotong tegak lurus menyertakan bagian tulang rusuknya. Cocok dimasak steak atau barbeque

Price: Rp 57.500/500gr



Daging Kambing Tanpa Tulang

Daging kambing tanpa tulang siap olah, sangat cocok untuk dimasak sate, gulai, sop dan lainnya

Price: Rp 70.000/500gr



Daging Kambing Dengan Tulang

Daging kambing yang masih terdapat tulangnya untuk dimasak sop atau gulai kambing

Price: Rp 57.500/500gr

Contact Us



Fadagi Supplier Daging Sapi

Jl. Perintis No.62, Pondok Benda, Pamulang,
Tangerang Selatan



WhatsApp Admin
0822 6100 0874



Instagram
fadagi.official



Tokopedia
daging sapi kita



Shopee
DynaKh



Grabmart
Fadagi Supplier Daging Sapi



Bukalapak
Fadagi Supplier Daging



BliBli.com
Fadagi Supplier
Daging Sapi



JD.ID
Fadagi Supplier
Daging Sapi

www.fadagi.com