VACUNO · CORTES

Babilla de vacuno



Página del producto
www.europeangulf.com/es/products/beef/beef-knuckle/

La babilla (knuckle, « spierstuk » en neerlandés) es un grupo muscular magro y sin hueso de la parte delantera de la pierna trasera. Se destina a asados, filetes, tiras, dados y transformación. La suministramos al vacío, como pieza entera o cortada según su especificación, refrigerada para plazos cortos o congelada para rutas largas. Calibre, limpieza y envase se confirman en la oferta.

Especificaciones

Categoría	Vacuno
Presentación	Cortes
Despiece / formato	Pieza entera, Despiece a medida
Estado	Fresco / refrigerado, Congelado
Hueso	Deshuesado
Opciones de embalaje	Envasado al vacío, Cajas de cartón
Origen	Se confirma en cada pedido
Entrega	Entrega en transporte refrigerado por carretera; exportación – incluido el norte de África y, por avión, el Golfo – según la disponibilidad de rutas y los requisitos de importación del destino.

Todos los productos cárnicos que ofrece European Gulf Company son halal. Los datos de sacrificio y certificación se entregan con los documentos de cada envío.

Preguntas frecuentes

¿El spierstuk es la misma pieza que la babilla (knuckle)?
En este sitio, spierstuk es el nombre de la babilla (knuckle). Los nombres de las piezas varían según el mercado; indique el nombre y el uso previsto y confirmaremos la pieza en la oferta.

Contacto · Solicitar oferta

info@europeangulf.com **+31 6 8729 9400 (WhatsApp)** **www.europeangulf.com/es/quote/**

Disponibilidad, especificaciones, documentos, admisibilidad de importación y precio se confirman en la oferta. Enviar esta solicitud no es una compra ni la aceptación de una oferta vinculante. Precios, disponibilidad y condiciones figuran en nuestra oferta escrita.