VACUNO · CORTES

Lomo alto de vacuno (ribeye)



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

El lomo alto (ribeye) procede de la zona de las costillas y se valora por su infiltración, terneza y sabor. Lo suministramos en piezas enteras deshuesadas al vacío para asadores, hoteles y comercio premium, o porcionado al gramaje deseado. Clasificación, infiltración y maduración se definen en la oferta.

Especificaciones

Categoría	Vacuno
Presentación	Cortes
Despiece / formato	Pieza entera, Porcionado
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

¿Se puede porcionar el lomo alto en filetes?
Sí, el porcionado a grosor o peso fijo es posible con volúmenes adecuados. Indique el tamaño de la porción y el envase (vacío individual o a granel).

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.