VACUNO · CORTES

Lomo bajo de vacuno (striploin)



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

El lomo bajo es el músculo del lomo deshuesado situado tras las costillas, origen de los filetes sirloin y New York. Fibra firme y uniforme, buena terneza y una capa de grasa limpia lo convierten en un corte fiable para restauración, catering y mostrador. Entero al vacío o porcionado.

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

¿Qué capa de grasa se puede especificar?
La capa de grasa y la longitud de cola se definen en cada pedido. Indíquenos el recorte que usa hoy y confirmaremos si es posible.

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.