VACUNO · CORTES

Solomillo de vacuno



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

El solomillo es el músculo más tierno de la canal, destinado a filetes, medallones y platos de autor. Se suministra con o sin cordón (PSMO o limpio) al vacío, refrigerado para plazos cortos o congelado para rutas largas. Calibre y limpieza se confirman 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

¿Qué es PSMO?
PSMO significa «peeled, side muscle on»: se retira la telilla pero se mantiene el cordón. El solomillo totalmente limpio no tiene ninguno de los dos y su precio por kilo es mayor.

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.