VACUNO · CORTES

Tapa de vacuno



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

La tapa es un músculo magro y sin hueso de la cara interna de la pierna trasera, destinado a asados, filetes finos, carpaccio 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

¿Se puede cortar la tapa según nuestra especificación?
Sí. Puede suministrarse como pieza entera, en asados o en filetes. Envíe el peso y el grosor deseados con su solicitud y confirmaremos en la oferta lo que 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.