CORDERO · CORTES

Pierna de cordero



Página del producto
www.europeangulf.com/es/products/lamb/lamb-leg/

Piernas de cordero enteras, con hueso o deshuesadas (enrolladas y en malla bajo pedido), para asar, hacer a la parrilla o filetear. La pierna es el grupo muscular grande más magro del cordero y un básico en carnicería, restauración y fiestas. Con o sin jarrete, con o sin cadera y tamaño del envase se definen en la especificación.

Especificaciones

Categoría	Cordero
Presentación	Cortes
Despiece / formato	Pieza entera, Despiece a medida
Estado	Fresco / refrigerado, Congelado
Hueso	Con o sin hueso, según especificación
Opciones de embalaje	Envasado al vacío, Cajas de cartón
Origen	Se confirma en cada pedido
Categorías de peso	Hay distintas categorías y rangos de peso según las necesidades del cliente, que se confirman en la oferta.
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 pueden suministrar piernas deshuesadas y enrolladas?
Sí, bajo pedido hay piernas deshuesadas, enrolladas y en malla. Elija «deshuesado» y describa la malla en el campo de especificación.

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.