CORDERO · CORTES

Costillar, costillas y chuletas de cordero



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

Costillares de cordero (estándar o frenched), costillas y chuletas porcionadas para restaurantes, hoteles y comercio premium. El costillar es el corte de cordero más pedido en alta cocina; las costillas de falda son ideales para parrilla y barbacoa. Número de costillas, con o sin tapa y peso por porción se definen en la especificación.

Especificaciones

Categoría	Cordero
Presentación	Cortes
Despiece / formato	Pieza entera, Porcionado
Estado	Fresco / refrigerado, Congelado
Hueso	Con hueso
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

¿Qué es un costillar frenched?
En un costillar frenched se limpian de carne y grasa los extremos de los huesos para la presentación. La longitud del hueso y la retirada de la tapa forman parte de la 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.