TERNERA (VEAL) · CANAL ENTERA / PARTES DE CANAL

Canales de ternera



Página del producto
www.europeangulf.com/es/products/veal/veal-carcasses/

Canales enteras de ternera, suministradas colgadas a importadores y salas de despiece que procesan la carne. La carne es clara, de fibra fina y con una fina capa de grasa blanca. Clase de color, categoría de peso y presentación se acuerdan en cada pedido según disponibilidad.

Especificaciones

Categoría	Ternera (veal)
Presentación	Canal entera / partes de canal
Despiece / formato	Canal entera
Estado	Fresco / refrigerado, Congelado
Hueso	Con hueso
Opciones de embalaje	Funda de canal, Otro embalaje a convenir
Origen	Se confirma en cada pedido
Peso de canal	150–200 kg por canal (peso de canal, no peso vivo)
Tipo de ternera	Ternera blanca (alimentada con leche), ternera rosada (menos de 8 meses) o añojo joven (8–12 meses) – según pedido
Código de despiece (ternera)	3001 / 3002
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

¿Las canales de ternera son aptas para transporte aéreo?
Las canales refrigeradas pueden viajar en avión en rutas adecuadas. Tamaño, tipo de avión y manipulación en destino se comprueban antes de confirmar.

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.