TERNERA (VEAL) · CANAL ENTERA / PARTES DE CANAL

Pierna de ternera entera



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

La pierna trasera completa de la canal de ternera (en el comercio, «stomp»), con hueso, para compradores que la deshuesan ellos mismos. Contiene los músculos magros y uniformes para escalopes, schnitzel y asados.

Especificaciones

Categoría	Ternera (veal)
Presentación	Canal entera / partes de canal
Despiece / formato	Según descripción, Despiece a medida
Estado	Fresco / refrigerado, Congelado
Hueso	Con hueso
Opciones de embalaje	Envasado al vacío, Cajas de cartón
Origen	Se confirma en cada pedido
Tipo de ternera	Ternera blanca (alimentada con leche), ternera rosada (menos de 8 meses) o añojo joven (8–12 meses) – según pedido
Cortes de este grupo	Pierna trasera entera con cadera, tapa, contra, babilla y jarrete
Código de despiece (ternera)	3200
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

¿La pierna es lo mismo que la pistola?
No. La pistola es todo el cuarto trasero con el lomo; la pierna es solo la extremidad trasera. Se pueden pedir ambas.

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.