TERNERA (VEAL) · CORTES

Paletilla y cuello de ternera



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

Músculos del cuarto delantero para guisos, estofados e industria: paletillas enteras, músculos de la paletilla, cuello y jarrete delantero. Buena relación precio por kilo, muy usados en catering e industria.

Especificaciones

Categoría	Ternera (veal)
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
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	Paletilla (con o sin hueso), espaldilla, llana, aguja, cuello, jarrete delantero
Código de despiece (ternera)	3510–3523
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 corte de paletilla es mejor para guisos?
La espaldilla, el cuello y el jarrete tienen más tejido conectivo y quedan muy tiernos guisados; la aguja y la llana sirven para sartén.

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.