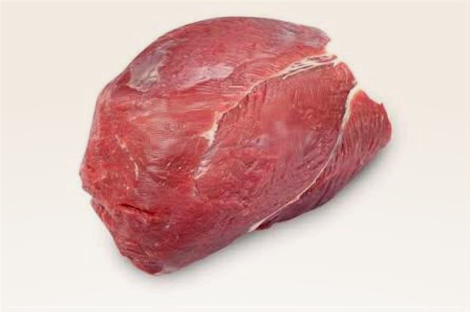
BŒUF · DÉCOUPES

Tranche grasse de bœuf



Page produit
www.europeangulf.com/fr/products/beef/beef-knuckle/

La tranche grasse (knuckle, « spierstuk » en néerlandais) est un groupe musculaire maigre et désossé situé à l'avant de la cuisse. Elle est destinée aux rôtis, aux steaks, aux lanières, aux dés et à la transformation. Nous la livrons sous vide, en pièce entière ou découpée selon votre spécification, réfrigérée pour les délais courts ou congelée pour les routes longues. Calibre, parage et conditionnement sont confirmés dans l'offre.

Spécifications

Catégorie	Bœuf
Présentation	Découpes
Découpe / format	Pièce entière, Découpe sur spécification
État	Frais / réfrigéré, Congelé
Os	Désossé
Conditionnements	Sous vide, Cartons
Origine	Confirmée à chaque commande
Livraison	Livraison par transport routier frigorifique ; export – notamment vers l'Afrique du Nord et, par avion, les pays du Golfe – selon la disponibilité des routes et les exigences d'importation du pays de destination.

Toutes les viandes proposées par European Gulf Company sont halal. Les informations d'abattage et de certification accompagnent les documents de chaque envoi.

Questions fréquentes

Le spierstuk est-il la même pièce que la tranche grasse (knuckle) ?
Sur ce site, spierstuk désigne la tranche grasse (knuckle). Les noms des pièces varient selon les marchés ; indiquez le nom et l'usage prévus et nous confirmerons la pièce dans l'offre.

Contact · Demander un devis

info@europeangulf.com **+31 6 8729 9400 (WhatsApp)** **www.europeangulf.com/fr/quote/**

Disponibilité, spécifications, documents, admissibilité à l'importation et prix sont confirmés dans le devis. L'envoi de cette demande n'est ni un achat ni l'acceptation d'une offre ferme. Prix, disponibilité et conditions figurent dans notre devis écrit.