BŒUF · DÉCOUPES

# Entrecôte de bœuf (ribeye)



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

L'entrecôte (ribeye) est prélevée dans le train de côtes ; elle est recherchée pour son persillé, sa tendreté et son goût. Nous la livrons en pièces entières désossées sous vide pour steakhouses, hôtels et commerce haut de gamme, ou portionnée au grammage souhaité. Classement, persillé et maturation sont précisés dans l'offre.

## Spécifications

| | |
|---|---|
| **Catégorie** | Bœuf |
| **Présentation** | Découpes |
| **Découpe / format** | Pièce entière, Portionné |
| **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

**L'entrecôte peut-elle être portionnée en steaks ?**
Oui, le portionnage à épaisseur ou poids fixe est possible pour des volumes adaptés. Précisez la taille des portions et le conditionnement (sous vide individuel ou vrac).

## 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.