BŒUF · DÉCOUPES

Faux-filet de bœuf (striploin)



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

Le faux-filet est le muscle de longe désossé situé derrière les côtes, d'où sont tirés les steaks sirloin et New York. Grain régulier, bonne tendreté et chapeau de gras net en font un morceau fiable pour la restauration, le traiteur et la vente au détail. Livré entier sous vide ou portionné.

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

Quelle épaisseur de gras peut-on spécifier ?
L'épaisseur de gras et la longueur de la queue peuvent être définies à chaque commande. Indiquez le parage actuel et nous confirmerons s'il peut être respecté.

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.