BŒUF · DÉCOUPES

Filet de bœuf



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

Le filet est le muscle le plus tendre de la carcasse, destiné aux tournedos, médaillons et plats signature. Nous le livrons avec ou sans chaînette (PSMO ou paré) sous vide, réfrigéré pour les délais courts ou congelé pour les routes longues. Calibre et parage sont confirmés 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

Que signifie PSMO ?
PSMO signifie « peeled, side muscle on » : l'aponévrose est retirée mais la chaînette reste attachée. Le filet entièrement paré est débarrassé des deux et coûte plus cher au kilo.

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.