BŒUF · DÉCOUPES

Tende de tranche de bœuf



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

La tende de tranche est un muscle maigre et désossé situé à l'intérieur de la cuisse, destiné aux rôtis, aux tranches fines, au carpaccio 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

La tende de tranche peut-elle être découpée selon notre spécification ?
Oui. Elle peut être livrée en pièce entière, en rôtis ou en tranches. Joignez le poids et l'épaisseur souhaités à votre demande et nous confirmerons dans l'offre ce qui est possible.

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.