AGNEAU · DÉCOUPES

Carré, côtes et côtelettes d'agneau



Page produit
www.europeangulf.com/fr/products/lamb/lamb-rack-chops/

Carrés d'agneau (standard ou manchonnés), côtes et côtelettes portionnées pour restaurants, hôtels et commerce haut de gamme. Le carré est le morceau d'agneau le plus demandé en gastronomie ; les travers conviennent au gril et au barbecue. Nombre de côtes, avec ou sans chapeau et poids des portions sont définis dans la spécification.

Spécifications

Catégorie	Agneau
Présentation	Découpes
Découpe / format	Pièce entière, Portionné
État	Frais / réfrigéré, Congelé
Os	Avec os
Conditionnements	Sous vide, Cartons
Origine	Confirmée à chaque commande
Classes de poids	Différentes classes et fourchettes de poids sont disponibles selon les besoins du client et sont confirmées dans l'offre.
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

Qu'est-ce qu'un carré manchonné ?
Dans un carré manchonné, l'extrémité des os est nettoyée de sa viande et de son gras pour la présentation. Longueur d'os et retrait du chapeau font partie de la spécification.

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.