AGNEAU · DÉCOUPES

Épaule d'agneau



Page produit
www.europeangulf.com/fr/products/lamb/lamb-shoulder/

Épaules d'agneau, avec os ou désossées, le morceau privilégié pour les cuissons longues, le mandi, la kabsa, les tajines et ragoûts. Persillée et riche en collagène, l'épaule reste juteuse à la cuisson longue. Entière ou en épaule carrée ; avec ou sans collier selon la commande.

Spécifications

Catégorie	Agneau
Présentation	Découpes
Découpe / format	Pièce entière, Découpe sur spécification
État	Frais / réfrigéré, Congelé
Os	Avec ou sans os, selon spécification
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

Pour le mandi et la kabsa : épaule ou gigot ?
L'épaule est souvent préférée car son gras et son tissu conjonctif gardent la viande moelleuse ; le gigot donne un résultat plus maigre. Beaucoup d'acheteurs commandent les deux.

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.