VEAU · CARCASSE ENTIÈRE / PARTIES

Carcasses de veau



Page produit
www.europeangulf.com/fr/products/veal/veal-carcasses/

Carcasses de veau entières, livrées suspendues aux importateurs et ateliers de découpe qui transforment eux-mêmes. La viande est claire, à grain fin, avec une fine couverture de gras blanc. Classe de couleur, catégorie de poids et présentation sont convenues à chaque commande selon la disponibilité.

Spécifications

Catégorie	Veau
Présentation	Carcasse entière / parties
Découpe / format	Carcasse entière
État	Frais / réfrigéré, Congelé
Os	Avec os
Conditionnements	Housse de carcasse, Autre conditionnement à discuter
Origine	Confirmée à chaque commande
Poids de carcasse	150–200 kg par carcasse (poids de carcasse, pas poids vif)
Type de veau	Veau blanc (nourri au lait), veau rosé (moins de 8 mois) ou jeune bovin (8 à 12 mois) – selon la commande
Code de découpe (veau)	3001 / 3002
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

Les carcasses de veau conviennent-elles au fret aérien ?
Les carcasses réfrigérées peuvent voyager par avion sur les routes adaptées. Taille, type d'appareil et manutention à destination sont vérifiés avant confirmation.

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.