VEAU · CARCASSE ENTIÈRE / PARTIES

Cuisseau de veau



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

La cuisse arrière complète de la carcasse de veau – appelée « stomp » dans le commerce – livrée avec os pour les acheteurs qui désossent eux-mêmes. Elle contient les muscles maigres et réguliers des escalopes et rôtis.

Spécifications

Catégorie	Veau
Présentation	Carcasse entière / parties
Découpe / format	Comme décrit, Découpe sur spécification
État	Frais / réfrigéré, Congelé
Os	Avec os
Conditionnements	Sous vide, Cartons
Origine	Confirmée à chaque commande
Type de veau	Veau blanc (nourri au lait), veau rosé (moins de 8 mois) ou jeune bovin (8 à 12 mois) – selon la commande
Morceaux de ce groupe	Cuisse entière avec quasi, noix, sous-noix, noix pâtissière et jarret
Code de découpe (veau)	3200
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

Le cuisseau est-il identique à la pistola ?
Non. La pistola est tout le quartier arrière avec la longe ; le cuisseau n'est que la cuisse. Les deux peuvent être commandés.

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.