VEAU · CARCASSE ENTIÈRE / PARTIES

Pistola de veau



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

La pistola est le quartier arrière de la carcasse de veau sans la bavette, comprenant cuisse, quasi et longe avec filet – la partie la plus noble. Idéale pour qui recherche les morceaux nobles sans l'avant.

Spécifications

Catégorie	Veau
Présentation	Carcasse entière / parties
Découpe / format	Comme décrit
État	Frais / réfrigéré, Congelé
Os	Avec os
Conditionnements	Housse de carcasse, Sous vide, Autre conditionnement à discuter
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
Code de découpe (veau)	3100
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

Quelle différence entre pistola et quartier arrière ?
La pistola est un quartier arrière sans bavette : elle porte plus de viande noble par kilo. La ligne de coupe exacte est confirmée dans 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.