VEAU · DÉCOUPES

Cuisse de veau – noix, sous-noix et noix pâtissière



Page produit
www.europeangulf.com/fr/products/veal/veal-primal-cuts/

Pièces de gros de veau sous vide – noix, sous-noix, noix pâtissière, épaule, poitrine et jarret – pour transformateurs, grossistes et traiteurs. Le jarret est apprécié en cuisson lente, les muscles de cuisse servent aux escalopes et rôtis. Avec ou sans os et parage sont précisés à chaque commande.

Spécifications

Catégorie	Veau
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
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)	3220–3259
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 pièces de veau peuvent-elles être congelées pour l'export ?
Oui. Les pièces de veau congelées sous vide conviennent au fret maritime et au stockage prolongé ; le réfrigéré est privilégié pour les routes courtes.

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.