VEAU · DÉCOUPES

Épaule et collier de veau



Page produit
www.europeangulf.com/fr/products/veal/veal-shoulder-neck/

Muscles de l'avant pour braiser, mijoter et transformer : épaules entières, muscles de l'épaule, collier et jarret avant. Bon rapport prix au kilo, très utilisés en restauration collective et en industrie.

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
Morceaux de ce groupe	Épaule (avec ou sans os), macreuse, jumeau, paleron, collier, jarret avant
Code de découpe (veau)	3510–3523
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

Quel morceau d'épaule convient le mieux aux cuissons longues ?
La macreuse, le collier et le jarret contiennent plus de tissu conjonctif et deviennent très tendres braisés ; le paleron et le jumeau conviennent à la poêle.

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.