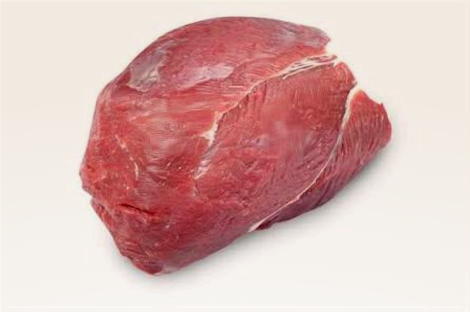
RUNDVLEES · DELEN

Spierstuk rund



Productpagina
www.europeangulf.com/nl/products/beef/beef-knuckle/

De spierstuk is een magere, beenloze spiergroep aan de voorkant van de achterbout. Hij wordt gebruikt voor braadstukken, biefstuk, reepjes, blokjes en verdere verwerking. Wij leveren hem vacuüm verpakt als heel primal of op specificatie gesneden, gekoeld voor korte doorlooptijden of diepvries voor langere routes. Maat, trim en verpakking worden per offerte bevestigd.

Specificaties

Categorie	Rundvlees
Presentatie	Delen
Snit / vorm	Hele primal / heel stuk, Snit op specificatie
Conditie	Vers / gekoeld, Diepvries
Been	Zonder been
Verpakkingsopties	Vacuümverpakt, Dozen
Herkomst	Per order bevestigd
Levering	Levering met gekoeld wegtransport; export – waaronder Noord-Afrika en, per luchtvracht, de Golfstaten – afhankelijk van de route en de importeisen van de bestemming.

Alle vleesproducten die European Gulf Company aanbiedt, zijn halal. Slacht- en certificeringsgegevens worden met de documenten van elke zending verstrekt.

Veelgestelde vragen

Is spierstuk hetzelfde als knuckle?
Op deze site is spierstuk de naam voor de knuckle (dikke lende). Namen van uitsnijdingen verschillen per markt; geef de naam en het gebruik door, dan bevestigen wij het stuk in de offerte.

Contact · Offerte aanvragen

info@europeangulf.com **+31 6 8729 9400 (WhatsApp)** **www.europeangulf.com/nl/quote/**

Beschikbaarheid, specificaties, documenten, importmogelijkheden en prijs worden in de offerte bevestigd. Het verzenden van deze aanvraag is geen aankoop en geen aanvaarding van een bindend aanbod. Prijzen, beschikbaarheid en voorwaarden staan in onze schriftelijke offerte.