RUNDVLEES · DELEN

Runder-ribeye



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

De ribeye komt uit de ribsectie en wordt gewaardeerd om de marmering, malsheid en volle smaak. Wij leveren hele, beenloze, vacuümverpakte stukken voor steakhouses, hotels en premium retail, of geportioneerd op uw steakgewicht. Kwaliteitsklasse, marmering en rijping worden in de offerte vastgelegd.

Specificaties

Categorie	Rundvlees
Presentatie	Delen
Snit / vorm	Hele primal / heel stuk, Geportioneerd
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

Kan de ribeye in steaks worden geportioneerd?
Ja, portioneren op vaste dikte of gewicht is mogelijk bij passende volumes. Vermeld portiegrootte en verpakking (per stuk vacuüm of bulk) in uw aanvraag.

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.