RUNDVLEES · DELEN

Runder-entrecote (striploin)



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

De striploin (meestal entrecote genoemd) is de beenloze lendenspier achter de rib, de basis voor sirloin- en New York-steaks. Een stevige, gelijkmatige draad, goede malsheid en een nette vetrand maken het een betrouwbaar steakdeel voor restaurants, catering en toonbank. Heel vacuümverpakt of geportioneerd leverbaar.

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

Welke vetrand kan worden gespecificeerd?
Vetrand en staartlengte kunnen per order worden vastgelegd. Deel de trim die u nu gebruikt, dan bevestigen wij of die kan worden aangehouden.

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.