RUNDVLEES · DELEN

Ossenhaas



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

De ossenhaas is de malste spier van het karkas, voor biefstuk, medaillons en signature gerechten. Wij leveren hem met of zonder ketting (PSMO of volledig schoongemaakt) in vacuüm, gekoeld voor korte doorlooptijden of diepvries voor langere routes. Maat en trim worden per offerte bevestigd.

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

Wat is PSMO?
PSMO staat voor 'peeled, side muscle on': het zilvervlies is verwijderd maar de ketting zit er nog aan. Volledig schoongemaakte ossenhaas heeft beide verwijderd en een hogere kiloprijs.

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.