RUNDVLEES · DELEN

Rundersnijvlees 80/20



Productpagina
www.europeangulf.com/nl/products/beef/beef-trimmings-80-20/

Beenloos rundersnijvlees met een verhouding mager/vet van 80/20, de standaardgrondstof voor gehakt, burgers, kebab en worst. Verpakt in dozen met folie, gekoeld of diepvries; meetmethode en tolerantie worden per order in de specificatie vastgelegd.

Specificaties

Categorie	Rundvlees
Presentatie	Delen
Snit / vorm	Zoals beschreven
Conditie	Vers / gekoeld, Diepvries
Been	Zonder been
Verpakkingsopties	Dozen, Vacuümverpakt, Andere verpakking bespreekbaar
Herkomst	Per order bevestigd
Verhouding mager / vet	80/20 – circa 80% mager, gemeten volgens de afgesproken methode (bijv. visueel of chemisch mager)
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 betekent 80/20?
Ongeveer 80% mager vlees en 20% vet. Of dit visueel of chemisch (CL) wordt gemeten, wordt in de specificatie afgesproken.

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.