LAMSVLEES · DELEN

Lamsbout



Productpagina
www.europeangulf.com/nl/products/lamb/lamb-leg/

Hele lamsbouten, met of zonder been (op verzoek gerold en genet), om te braden, grillen en snijden. De bout is de magerste grote spiergroep van het lam en een vast product voor slagers, restaurants en feestdagen. Met of zonder schenkel en staartstuk en verpakkingsgrootte worden in de specificatie vastgelegd.

Specificaties

Categorie	Lamsvlees
Presentatie	Delen
Snit / vorm	Hele primal / heel stuk, Snit op specificatie
Conditie	Vers / gekoeld, Diepvries
Been	Met of zonder been, volgens specificatie
Verpakkingsopties	Vacuümverpakt, Dozen
Herkomst	Per order bevestigd
Gewichtsklassen	Verschillende gewichtsklassen en -bereiken zijn beschikbaar volgens de wensen van de klant en worden in de offerte 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

Kunnen lamsbouten zonder been en gerold worden geleverd?
Ja, beenloze gerolde en genette bouten zijn op aanvraag leverbaar. Kies 'zonder been' en beschrijf het netten in het specificatieveld.

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.