LAMSVLEES · DELEN

Lamsrack, ribben en koteletten



Productpagina
www.europeangulf.com/nl/products/lamb/lamb-rack-chops/

Lamsracks (standaard of gefrencht), ribdelen en geportioneerde koteletten voor restaurants, hotels en premium retail. Het rack is het meest gevraagde lamsdeel in de gastronomie; lamsribben uit de borst zijn ideaal voor grill en barbecue. Aantal ribben, met of zonder kapje en portiegewicht worden in de specificatie vastgelegd.

Specificaties

Categorie	Lamsvlees
Presentatie	Delen
Snit / vorm	Hele primal / heel stuk, Geportioneerd
Conditie	Vers / gekoeld, Diepvries
Been	Met been
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

Wat is een gefrencht rack?
Bij een gefrencht rack zijn de uiteinden van de ribben schoongemaakt van vlees en vet voor een mooie presentatie. Botlengte en verwijderen van het kapje horen bij de specificatie.

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.