LAMSVLEES · DELEN

Lamsschouder



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

Lamsschouders, met of zonder been, hét deel voor langzaam garen, mandi, kabsa, tajines en stoofschotels. De schouder is goed doorregen en rijk aan collageen, waardoor hij sappig blijft bij lang garen. Heel of als square-cut schouder; met of zonder nek per order te specificeren.

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

Wat is beter voor mandi en kabsa: schouder of bout?
Schouder heeft meestal de voorkeur omdat vet en bindweefsel het vlees sappig houden bij lang garen; bout geeft een magerder resultaat. Veel afnemers bestellen beide.

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.