LAMSVLEES · DELEN

# Lamshaas



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

De lamshaas is de kleine, zeer malse spier aan de binnenkant van de lende. Hij wordt gebruikt voor spiesjes, medaillons en om snel te grillen of te bakken in restaurants en catering. Wij leveren hem vacuüm verpakt in dozen, gekoeld voor korte doorlooptijden of diepvries voor langere routes. Maat, trim en verpakking worden per offerte bevestigd.

## Specificaties

| | |
|---|---|
| **Categorie** | Lamsvlees |
| **Presentatie** | Delen |
| **Snit / vorm** | Hele primal / heel stuk, Snit op specificatie |
| **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

**Kan de lamshaas in kleine porties worden geleverd?**
Ja, verpakkingsgrootte en portiegewicht kunnen per order worden afgesproken. Stuur het gewenste formaat mee met uw aanvraag, dan bevestigen wij het in de offerte.

### 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.