KALFSVLEES · HEEL KARKAS / KARKASDELEN

Kalfsstomp (bout)



Productpagina
www.europeangulf.com/nl/products/veal/veal-haunch/

De complete achterbout van het kalfskarkas – in de handel de stomp – met been geleverd voor afnemers die de bilspieren zelf uitbenen. Bevat de magere, gelijkmatige spieren voor oesters, schnitzels en gebraad.

Specificaties

Categorie	Kalfsvlees
Presentatie	Heel karkas / karkasdelen
Snit / vorm	Zoals beschreven, Snit op specificatie
Conditie	Vers / gekoeld, Diepvries
Been	Met been
Verpakkingsopties	Vacuümverpakt, Dozen
Herkomst	Per order bevestigd
Soort kalfsvlees	Blank kalfsvlees (melkgevoerd), rosé kalfsvlees (kalveren jonger dan 8 maanden) of jongvee (8–12 maanden) – per order
Delen in deze groep	Hele achterbout met staartstuk, fricandeau, platte bil, dikke lende en schenkel
Kalfsvlees snitcode	3200
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

Is de stomp hetzelfde als de pistola?
Nee. De pistola is het hele achterkwartier inclusief de rug; de stomp is alleen de achterbout. Beide zijn te bestellen.

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.