KALFSVLEES · HEEL KARKAS / KARKASDELEN

Kalfspistola



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

De pistola is het achterkwartier van het kalfskarkas zonder buik, met bout, staartstuk en rug met haas – het waardevolste deel van het karkas. Ideaal voor afnemers die de premium spieren willen zonder voorvoet.

Specificaties

Categorie	Kalfsvlees
Presentatie	Heel karkas / karkasdelen
Snit / vorm	Zoals beschreven
Conditie	Vers / gekoeld, Diepvries
Been	Met been
Verpakkingsopties	Karkashoes, Vacuümverpakt, Andere verpakking bespreekbaar
Herkomst	Per order bevestigd
Soort kalfsvlees	Blank kalfsvlees (melkgevoerd), rosé kalfsvlees (kalveren jonger dan 8 maanden) of jongvee (8–12 maanden) – per order
Kalfsvlees snitcode	3100
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 het verschil tussen een pistola en een achterkwartier?
Een pistola is een achterkwartier zonder buik en bevat dus meer waardevol vlees per kilo. De exacte snijlijn wordt in de specificatie bevestigd.

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.