KALFSVLEES · DELEN

Kalfsbildelen – fricandeau, platte bil en dikke lende



Productpagina
www.europeangulf.com/nl/products/veal/veal-primal-cuts/

Vacuümverpakte kalfsprimals zoals bilstukken (fricandeau, platte bil, muis), schouder, borst en schenkel voor verwerkers, groothandels en catering. Kalfsschenkel is populair voor stoofgerechten; de bilspieren worden gebruikt voor oesters en gebraad. Met of zonder been en trim worden per order gespecificeerd.

Specificaties

Categorie	Kalfsvlees
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
Soort kalfsvlees	Blank kalfsvlees (melkgevoerd), rosé kalfsvlees (kalveren jonger dan 8 maanden) of jongvee (8–12 maanden) – per order
Kalfsvlees snitcode	3220–3259
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

Kunnen kalfsprimals diepvries worden geëxporteerd?
Ja. Diepvries vacuümverpakte kalfsprimals zijn geschikt voor zeevracht en langere opslag; gekoeld heeft de voorkeur voor korte routes.

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.