KALFSVLEES · DELEN

Kalfsschouder- en nekdelen



Productpagina
www.europeangulf.com/nl/products/veal/veal-shoulder-neck/

Spieren uit de voorvoet om te stoven en te verwerken: hele schouders, losse schouderspieren, nek en voorschenkel. Goede prijs per kilo en veel gebruikt door cateraars en verwerkers.

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
Delen in deze groep	Schouder (met of zonder been), schoudermuis, sukadelap, schouderplaat, nek, voorschenkel
Kalfsvlees snitcode	3510–3523
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

Welk schouderdeel is het best om te stoven?
Schoudermuis, nek en voorschenkel bevatten meer bindweefsel en worden zeer mals bij stoven; schouderplaat en sukadelap zijn geschikt voor pandgerechten.

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.