

Шинка свиная / свинячий окіст



Львів, Україна

Свинячий окіст (шинка) часто поділяють на передній і задній. Загалом, окіст – це сідниця тварини, у якій багато м'яса. Цей продукт найчастіше використовують для приготування – запікання чи тушкування, виготовлення буженини.

Термін зберігання:

Охолоджена продукція - 12 діб при $t = 0 - +4$ °C

Морожена продукція - 6 місяців при -18 °C

Запах:

Охолоджена – приємний і характерний для даного продукту.

Заморожена – запаху не має.

Сучасне обладнання і потужна лінія забою дозволяє реалізовувати нашим клієнтам до 100 тонн м'яса щодня! В нас немає жодних обмежень щодо обсягу замовлення, яке ми доставимо у найкоротші терміни! Адже ми володіємо власним автопарком для вчасної доставки.

Ми виконуємо замовлення на рівні 95% , а вчасність наших доставок сягає рівня 96%. Це є високими коефіцієнтами та нашими перевагами над конкурентами.

Переконайтеся на власному досвіді, що «Євро-Комерс» – це надійний партнер і виробник!

Наші контакти:

Менеджер - 380679924370(Ольга)

Email: sales@eurocommerce.com.ua

Сайт: <https://eurocommerce.com.ua/>

Facebook: www.facebook.com/Євро-Комерс-105077081405151

LinkedIn: www.linkedin.com/company/тзов-євро-комерс/

Price: Договірна

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: доречний