

## 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](mailto:sales@eurocommerce.com.ua)

Сайт: <https://eurocommerce.com.ua/>

Facebook: [www.facebook.com/Євро-Комерс-105077081405151](https://www.facebook.com/Євро-Комерс-105077081405151)

LinkedIn: [www.linkedin.com/company/тзов-євро-комерс/](https://www.linkedin.com/company/тзов-євро-комерс/)

---

Price: Договірна

Тип оголошення:  
Продам, продаж, продаю

Торг: доречний