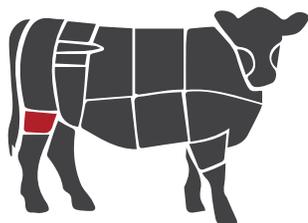


CHAMBERETE CON HUESO (TRASERO)



Descripción Del Producto



Se obtiene de la parte trasera de la canal de res (pierna).
Se obtiene al momento de cortarlo del hueso femur (rotula).
Se puede obtener con cuchillo o la sierra en la primera coyuntura del hueso femur (entre la rotula ahí se hace el corte).
Se le retiran los pellejos sueltos.

Ingrediente 100% carne de res.
Catálogo XXXX.

Conservación

Almacenamiento

Refrigeración
0 A 4 °C

Fresco
(0 °C A 4 °C)

Vida de anaquel
30 días

Características

PH 5.5 a 6.0

Fisicoquímicas

AW 0.99

Características

COLOR Rosa o Rojo Intenso

Organolépticas

AROMA Característico

Parámetros

Libre de material extraño Libre de golpes y coagulos
Vacío al 99%
Libre de hormonas y clenbuterol

Descripción de empaque

Envase

Empaque en bolsa multicapa con barrera al oxígeno
Sellada al vacío

Empaque

Caja de cartón corrugado

Piezas por caja

2 Pzas
FULL SET #1

Presentación

Envasado al alto vacío, carne fresca
Se entrega en caja de cartón de 30 kg

Peso por pieza

3 a 4 KG

Peso de la caja

NA

Transporte

Palet/Tarima

En tarima de madera 35 cajas por palet, empleada

Caja refrigerada

Se transporta a destino a temperatura según la especificación del cliente (0 °a 4°C)