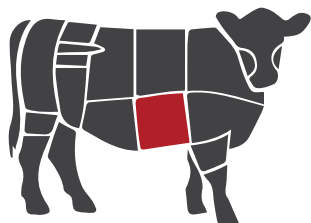


COSTILLA PARA ASAR



Descripción Del Producto



Se obtiene de la parte delantera de la canal (plate). Se obtiene de la sexta a treceava costilla de la canal. Contiene la arrachera inside, se corta a la mitad aproximadamente con la sierra generando costilla y flecha, se regula grasa interior y exterior. Se regula ligeramente la grasa por la parte de la aldilla. Se le retira la pleura y membranas internas de la costilla.

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
Desjuge máximo 2%
Vacío al 99%
Libre de hormonas y clembuterol

Descripción de empaque

Envase

Empaque en bolsa multicapa con barrera al oxígeno
Sellada al vacío

Empaque

Caja de cartón corrugado

Piezas por caja

2 Piezas
FULL SET #8

Presentación

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

Peso por pieza

15 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)