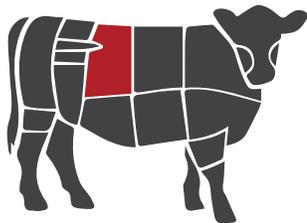


CHULETON



Descripción Del Producto



Esta pieza proviene del full loin del canal de res. Esta pieza colinda con el t-bone y sirloin, se regula la grasa exterior a 1/4 plg. Esta pieza consta de 7 vertebrae lumbares. Se le deja 2.0 a 2.5 pulgadas de ancho a partir del ojo del lomo. Es un musculo con muy buena distribucion de carne y grasa. Músculo muy bueno para asar (jugoso) Corte de la cadena pasando el canal medular, que se alcance a observar las espinas.

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 Retiran coagulos
Desjuge máximo 2% Libre de golpes
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 Pzas
FULL SET #1

Presentación

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

Peso por pieza

9 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)