

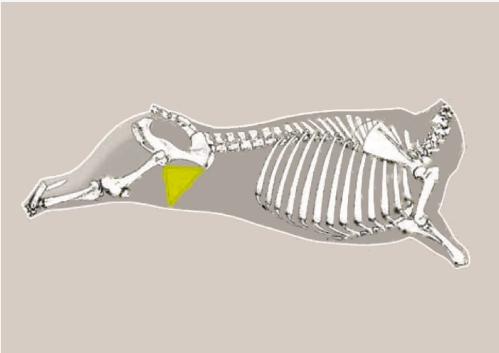
FICHA TÉCNICA COLITA DE CUADRIL

Bos taurus — Pieza triangular de colita

Código: DF-TRA-08



FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



DIAGRAMA/UBICACIÓN

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Músculo tensor fasciae latae de forma triangular. Posee una capa de grasa lateral que protege la carne durante el asado; manteniendo la humedad interna; valorada por su equilibrio entre terneza y sabor.

APLICACIONES CULINARIAS

- Al horno rellena
- A la parrilla entera
- Mechar con verduras
- Sandwich de colita

VALOR NUTRICIONAL

Por 100g de producto crudo:

Energía: 160-180 kcal

Proteína: 20% | Grasa: 7%

Grasa saturada: 3-4g

Hierro: 2.1-2.4mg | Vitamina B12: 1.8-2.1ug

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

PARÁMETRO	VALOR/RANGO
Estado físico	<i>Congelado</i>
Temperatura	$-18^{\circ}C$
pH producto	5.5-5.8
Vida útil	12 meses
Grasa %	7%

PRESENTACIÓN COMERCIAL

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Peso unitario	1.0-1.8 kg
Envase 1°	Bolsa vacío Cryovac
Envase 2°	Caja cartón corrugado
Certificación	SENASA 5001