

FICHA TÉCNICA

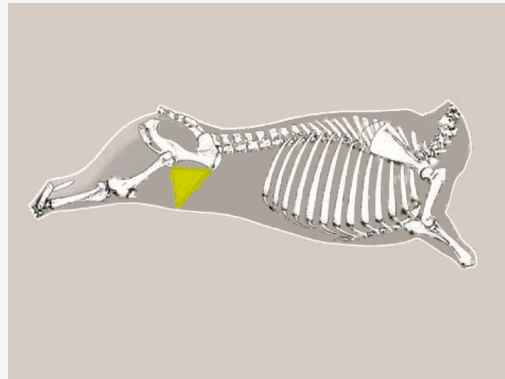
COLITA DE CUADRIL

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 ternura y sabor.

APLICACIONES CULINARIAS

- Al horno rellena
- A la parrilla entera
- Mechalar 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	<i>−18° C</i>
pH producto	<i>5.5-5.8</i>
Vida útil	<i>12 meses</i>
Grasa %	<i>7%</i>

PRESENTACIÓN COMERCIAL

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