

FICHA TÉCNICA

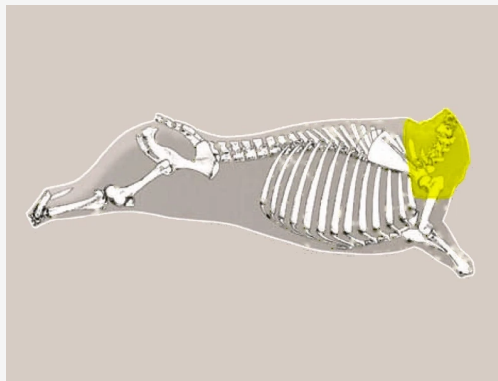
COGOTE

Bos taurus — Región cervical muscular

Código: DF-DEL-07



FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



DIAGRAMA/UBICACIÓN

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Región del cuello que envuelve las vértebras cervicales. Es una carne muy roja y sabrosa debido a la constante actividad muscular; ideal para picados de alta calidad y fondos de sabor intenso.

APLICACIONES CULINARIAS

- Carne para picar
- Base de estofados
- Caldos concentrados
- Carnes curadas

VALOR NUTRICIONAL

Por 100g de producto crudo:

Energía: 170-190 kcal

Proteína: 17% | Grasa: 15%

Grasa saturada: 7-8g

Hierro: 2.3-2.6mg | Vitamina B12: 2.2-2.5ug

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>15%</i>

PRESENTACIÓN COMERCIAL

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Peso unitario	<i>2.5-4.0 kg</i>
Envase 1°	<i>Granel con film</i>
Envase 2°	<i>Caja cartón corrugado</i>
Certificación	<i>SENASA 5001</i>