

FICHA TÉCNICA

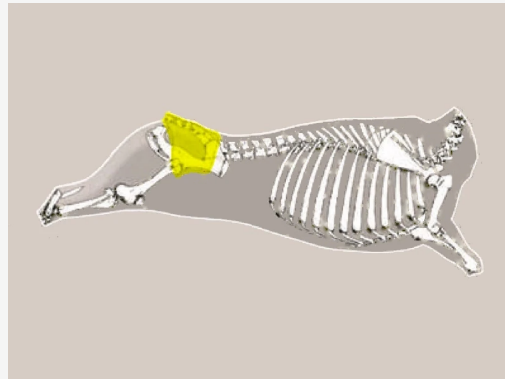
CUADRIL

Bos taurus — Corte magro de alta calidad

Código: DF-TRA-10



FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



DIAGRAMA/UBICACIÓN

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Gran masa muscular de la región sacro-coxal. Considerado un corte extra por su versatilidad y ausencia de nervios; presenta una textura firme pero tierna con un perfil nutricional rico en complejo B.

APLICACIONES CULINARIAS

- A la plancha
- Al horno
- Salteado oriental
- Lomito de cuadril

VALOR NUTRICIONAL

Por 100g de producto crudo:

Energía: 140-160 kcal

Proteína: 22% | Grasa: 5%

Grasa saturada: 2-3g

Hierro: 2.2-2.5mg | Vitamina B12: 1.9-2.2ug

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>5%</i> |

PRESENTACIÓN COMERCIAL

| PARÁMETRO | ESPECIFICACIÓN |
|---------------|------------------------------|
| Peso unitario | <i>4.0-6.0 kg</i> |
| Envase 1° | <i>Bolsa vacío PEBD</i> |
| Envase 2° | <i>Caja cartón corrugado</i> |
| Certificación | <i>SENASA 5001</i> |