

## FICHA TÉCNICA

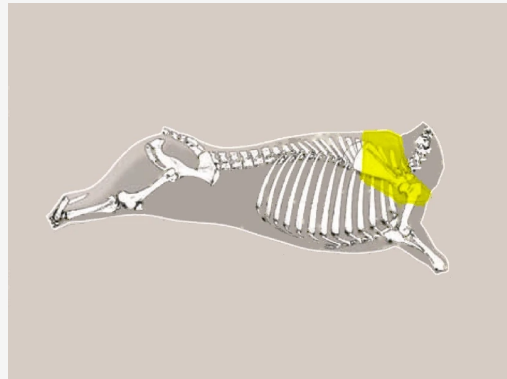
### AGUJA CON COGOTE

*Bos taurus* — Corte magro con hueso cervical

Código: **DF-DEL-02**



FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



DIAGRAMA/UBICACIÓN

## DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Integración anatómica que incluye la región cervical. Se caracteriza por una textura fibrosa con mayor proporción de colágeno; ideal para fondos de cocción y braseados que transforman el tejido conectivo en gelatina.

### APLICACIONES CULINARIAS

- Hervido para caldos
- Base para caldos
- Carne desmechada
- Guiso carrero

### VALOR NUTRICIONAL

Por 100g de producto crudo:

Energía: 190-220 kcal

Proteína: 18% | Grasa: 14%

Grasa saturada: 6-7g

Hierro: 2.2-2.5mg | Vitamina B12: 2.1-2.4ug

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>14%</i>

PRESENTACIÓN COMERCIAL

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Peso unitario	<i>5.0-8.0 kg</i>
Envase 1°	<i>Film stretch</i>
Envase 2°	<i>Caja cartón corrugado</i>
Certificación	<i>SENASA 5001</i>