

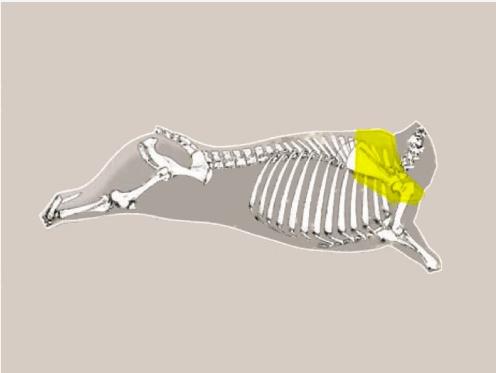
FICHA TÉCNICA AGUJA CON COGOTE

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	$-18^{\circ}C$
pH producto	5.5-5.8
Vida útil	12 meses
Grasa %	14%

PRESENTACIÓN COMERCIAL

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