

FICHA TÉCNICA

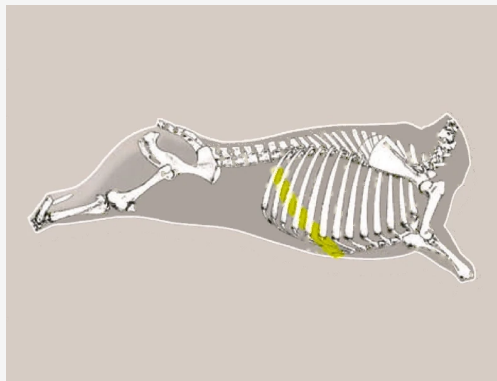
ENTRAÑA FINA

Bos taurus — Diafragma periférico

Código: DF-DEL-11



FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



DIAGRAMA/UBICACIÓN

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Porción periférica del diafragma unida a las costillas. Recubierta por una membrana aponeurótica; es una carne muy irrigada; lo que le confiere el sabor metálico y dulce característico de la carne argentina.

APLICACIONES CULINARIAS

- A la parrilla rápida
- Tacos mexicanos
- Salteado de entraña
- A la plancha con sal

VALOR NUTRICIONAL

Por 100g de producto crudo:

Energía: 210-240 kcal

Proteína: 18% | Grasa: 18%

Grasa saturada: 8-10g

Hierro: 2.0-2.3mg | Vitamina B12: 2.1-2.5ug

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>18%</i>

PRESENTACIÓN COMERCIAL

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Peso unitario	<i>0.6-1.0 kg</i>
Envase 1°	<i>Bolsa vacío Cryovac</i>
Envase 2°	<i>Caja cartón corrugado</i>
Certificación	<i>SENASA 5001</i>