

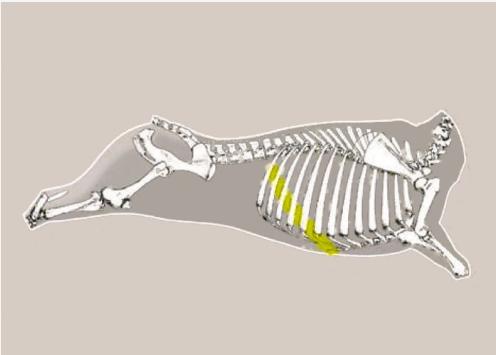
FICHA TÉCNICA ENTRAÑA FINA

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

PRESENTACIÓN COMERCIAL

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