

FICHA TÉCNICA

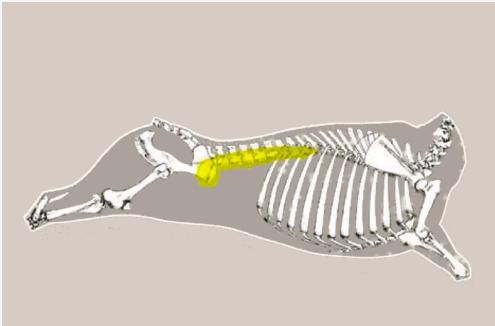
LOMO

Bos taurus — Músculo psoas mayor

Código: DF-TRA-14



FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



DIAGRAMA/UBICACIÓN

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Músculo psoas mayor; el corte de mayor terneza por su nula actividad motriz. Posee una textura aterciopelada; color rojo suave y es el corte con menor contenido de grasa y colesterol de la res.

APLICACIONES CULINARIAS

- Tournedos
- Lomo Wellington
- Chateaubriand
- A la pimienta

VALOR NUTRICIONAL

Por 100g de producto crudo:

Energía: 110-130 kcal

Proteína: 22% | Grasa: 3%

Grasa saturada: 1-2g

Hierro: 2.4-2.8mg | Vitamina B12: 1.8-2.1ug

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 %	3%

PRESENTACIÓN COMERCIAL

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Peso unitario	1.8-2.8 kg
Envase 1°	<i>Bolsa vacío Cryovac</i>
Envase 2°	<i>Caja cartón corrugado</i>
Certificación	<i>SENASA 5001</i>