

FICHA TÉCNICA

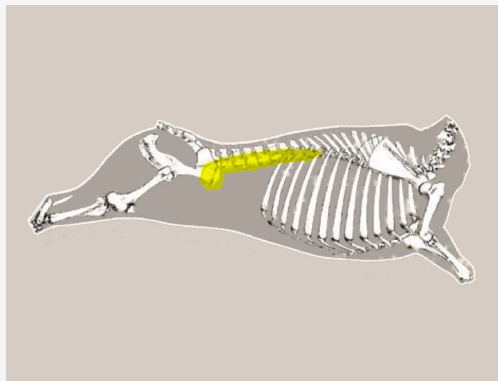
LOMO

Bos taurus — Músculo psoas mayor

Código: DF-TRA-14



FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



DIAGRAMA/UBICACIÓN

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Músculo psoas mayor; el corte de mayor terniza 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	<i>−18° C</i>
pH producto	<i>5.5-5.8</i>
Vida útil	<i>12 meses</i>
Grasa %	<i>3%</i>

PRESENTACIÓN COMERCIAL

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