

FICHA TÉCNICA

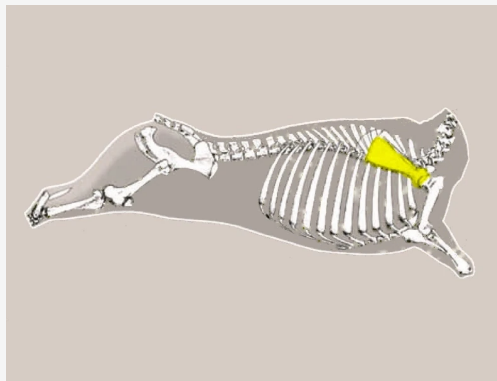
MARUCHA

Bos taurus — Corte de la paleta

Código: DF-DEL-15



FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



DIAGRAMA/UBICACIÓN

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Músculo supraspinatus de la paleta. Presenta un veteado de grasa tipo mármol que la hace muy sabrosa; ha ganado relevancia técnica por su similitud en terneza con cortes del cuarto trasero.

APLICACIONES CULINARIAS

- A la parrilla
- Al horno con vino
- Bifes a la plancha
- Guisado de paleta

VALOR NUTRICIONAL

Por 100g de producto crudo:

Energía: 180-210 kcal

Proteína: 19% | Grasa: 12%

Grasa saturada: 5-7g

Hierro: 2.1-2.4mg | Vitamina B12: 2.0-2.3ug

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>12%</i>

PRESENTACIÓN COMERCIAL

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Peso unitario	<i>2.0-3.5 kg</i>
Envase 1°	<i>Bolsa vacío PEBD</i>
Envase 2°	<i>Caja cartón corrugado</i>
Certificación	<i>SENASA 5001</i>