

FICHA TÉCNICA

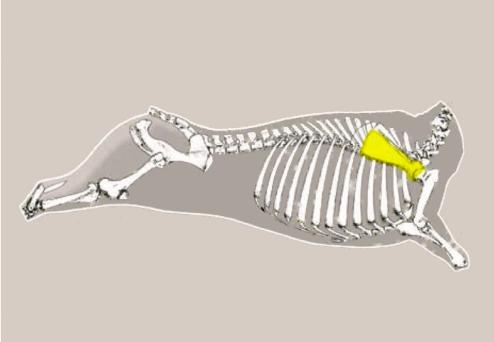
MARUCHA

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

PRESENTACIÓN COMERCIAL

| PARÁMETRO | ESPECIFICACIÓN |
|---------------|-----------------------|
| Peso unitario | 2.0-3.5 kg |
| Envase 1° | Bolsa vacío PEVD |
| Envase 2° | Caja cartón corrugado |
| Certificación | SENASA 5001 |