

## FICHA TÉCNICA

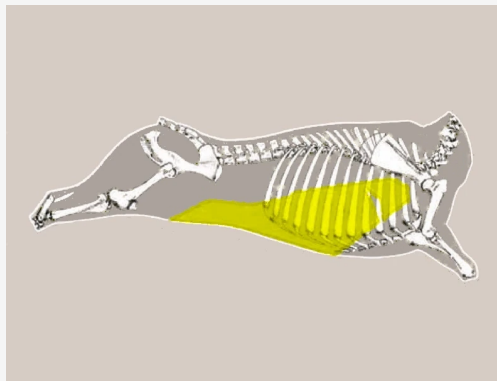
### MATAMBRE

*Bos taurus* — Tejido subcutáneo plano

Código: DF-DEL-16



FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



DIAGRAMA/UBICACIÓN

## DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Músculo cutáneo plano situado entre el cuero y las costillas. Es una pieza única por su delgadez; su estructura permite el arrollado y resiste cocciones directas a fuego fuerte manteniendo su integridad.

### APLICACIONES CULINARIAS

- Matambre a la pizza
- Matambre arrollado
- A la parrilla
- Hervido para sandwich

### VALOR NUTRICIONAL

Por 100g de producto crudo:

Energía: 220-260 kcal

Proteína: 17% | Grasa: 18%

Grasa saturada: 10-12g

Hierro: 1.9-2.2mg | Vitamina B12: 1.9-2.2ug

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>18%</i>

PRESENTACIÓN COMERCIAL

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Peso unitario	<i>1.2-2.2 kg</i>
Envase 1°	<i>Bolsa vacío Cryovac</i>
Envase 2°	<i>Caja cartón corrugado</i>
Certificación	<i>SENASA 5001</i>