

FICHA TÉCNICA

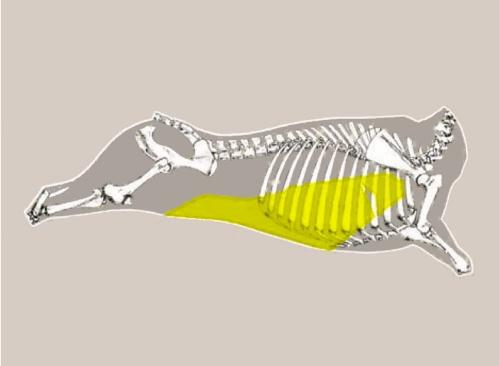
MATAMBRE

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

PRESENTACIÓN COMERCIAL

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