

FICHA TÉCNICA

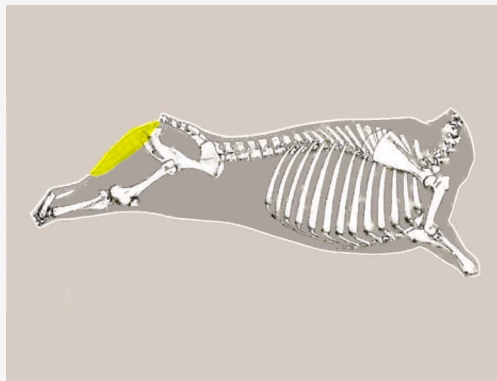
PECETO

Bos taurus — Músculo semitendinoso

Código: DF-TRA-19



FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



DIAGRAMA/UBICACIÓN

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Músculo semitendinosus de forma cilíndrica perfecta. Se caracteriza por su magrez absoluta y ausencia total de grasa veteada; su fibra es compacta y uniforme permitiendo cortes estéticos y precisos.

APLICACIONES CULINARIAS

- Vitel Toné
- Peceto al horno
- Milanesas premium
- Escabeche de peceto

VALOR NUTRICIONAL

Por 100g de producto crudo:

Energía: 110-130 kcal

Proteína: 22% | Grasa: 2%

Grasa saturada: 0.5-1g

Hierro: 2.5-2.9mg | 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>2%</i>

PRESENTACIÓN COMERCIAL

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Peso unitario	<i>1.2-2.0 kg</i>
Envase 1°	<i>Bolsa vacío Cryovac</i>
Envase 2°	<i>Caja cartón corrugado</i>
Certificación	<i>SENASA 5001</i>