

FICHA TÉCNICA

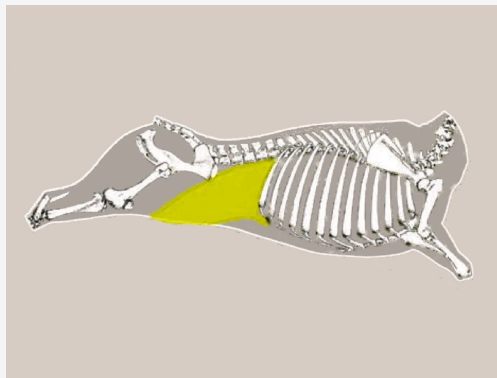
VACIO

Bos taurus — Músculo abdominal lateral

Código: **DF-TRA-21**



FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



DIAGRAMA/UBICACIÓN

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Corte de la región lateral del abdomen. Compuesto por los músculos oblicuos; está recubierto por dos membranas que sellan los jugos durante la cocción; ofreciendo un equilibrio único de sabor y textura.

APLICACIONES CULINARIAS

- A la parrilla entero
- Al horno con cuero
- Vacio relleno
- Sandwich de vacio

VALOR NUTRICIONAL

Por 100g de producto crudo:

Energía: 190-230 kcal

Proteína: 19% | Grasa: 15%

Grasa saturada: 7-9g

Hierro: 2.0-2.3mg | 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>15%</i>

PRESENTACIÓN COMERCIAL

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Peso unitario	<i>3.5-5.5 kg</i>
Envase 1°	<i>Bolsa vacío Cryovac</i>
Envase 2°	<i>Caja cartón corrugado</i>
Certificación	<i>SENASA 5001</i>