

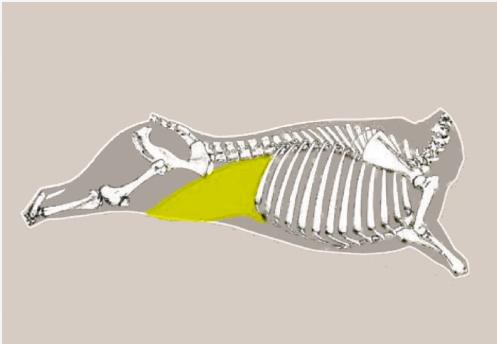
## FICHA TÉCNICA VACIO

*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
- Vacío relleno
- Sandwich de vacío

### 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	$-18^{\circ}C$
pH producto	5.5-5.8
Vida útil	12 meses
Grasa %	15%

## PRESENTACIÓN COMERCIAL

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