

Carne Ibérica Imballata

Ingredienti:

Carne di maiale ibérico.

Descrizione del prodotto:

- Caratterístiche organolettiche:
 - o Colore: caratterístico, rosso fresco brillante.
 - o Aroma: caratterístico, fresco.
 - o Sapore: caratterístico.
 - o Consistenza: caratterística, consistente, fresca.
- Caratterístiche físico-chimiche:
 - o pH próssimo a 5,8
 - o Attività di acqua próssima a 0,8

Trattamenti:

Imballato sottovuoto in macchina termoformado e congelato.

Presentazione, imballaggio e confezione:

Imballato sottovuoto e posto in scatole di cartone.

	SECRETO	PLUMA	SOLOMILLO	PRESA	CARRILLERA	CRUCETA 1ª	LÁGRIMA	ABANICO	CARRÉ	LOMO	COSTILLA	CHULETERO C/AGUJA	CHULETERO S/AGUJA
PIEZAS/BOLSA	1	2	1	1	2	1	4	2	1	1/2	1	1/2	1/2
PESO/BOLSA	0.410Kg	0.260Kg	0.330Kg	0.560Kg	0.280Kg	0.410Kg	0.330Kg	0.260KG	3.250Kg	1.100KG	2.500Kg	3.500Kg	2.500KG
PESO/CAJA	9 Kg	8 Kg	8 Kg	11 Kg	11 Kg	9 Kg	10 Kg	8 Kg	10 Kg	7 Kg	7.5 Kg	7 Kg	10 Kg
BOLSAS/CAJA	24	32	28	18	36	24	32	28	3	6	3	2	4





Condicioni di magazzino e distribuzione:

Prodotto refrigerato: temperatura inferiore a 7C° Prodotto congelato: temperatura inferiore a -18C°

Condicioni d'uso:

Mantenere il prodotto secondo le sue condizioni, refrigerato o congelato. Levare dall'imballo un'ora prima di procedere alla sua eleborazione.

Vita útile:

Produtto refrigerato: 7 giorni dalla data di imballaggio.

Prodotto congelato: 2 anni dalla data di imballaggio.

Destinazione:

Il prodotto è diretto a tutta la popolazione in generale.



