

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: **LOMO DE AGUJA (LIMPIA)**

NOMBRE EN ETIQUETA: **CH-2**

CONOCIDO COMO: **RIBEYE CAP / AGUJA /
CONTRALOMO / LOMO RAYADO**

PESO: **2 KG**
PAQUETE



CARNES SAN MARTIN

Más suaves, más frescas.

DESCRIPCIÓN

Este corte no debe contener hueso. Se ubica en la columna torácica desde la décimo segunda costilla aproximadamente hasta las vértebras cervicales. Sin embargo, el corte debe realizarse a la altura de la primera costilla, no debe contener parte del lomo de pescuezo. Se realiza limpieza del tejido conectivo del mismo. Músculo "Spinalis thoracis" y "cervicis".

GRÁFICO DE LA RES



PRESENTACIÓN



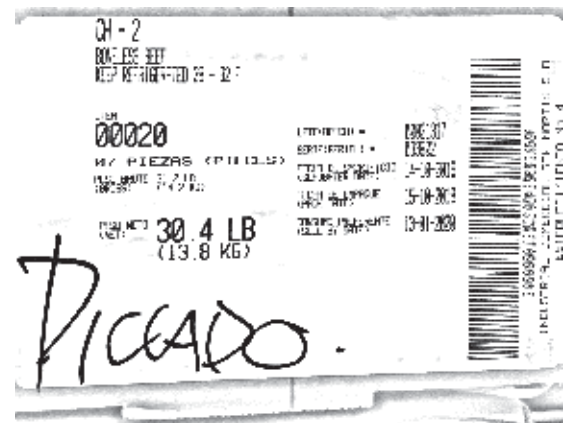
USO RECOMENDADO

Cocción a la parrilla.

VIDA ÚTIL

En Refrigeración de 10-12 semanas a una temperatura no mayor a 2°C. En Congelación 12 meses a una temperatura no mayor a -15°C. La temperatura no debe ser interrumpida, para poder cumplir toda su vida útil.

ETIQUETA



INSTRUCCIONES DE MANEJO

Mantener empacado al vacío en refrigeración o congelación hasta su consumo. Una vez abierto, el producto debe consumirse..

PAQUETE

