

# FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: **PECHO**

NOMBRE EN ETIQUETA: **PP-S**

CONOCIDO COMO: **BRISKET**

**PESO: 12 KG**  
PIEZA ENTERA



**CARNES SAN MARTIN**

*Más suaves, más frescas.*

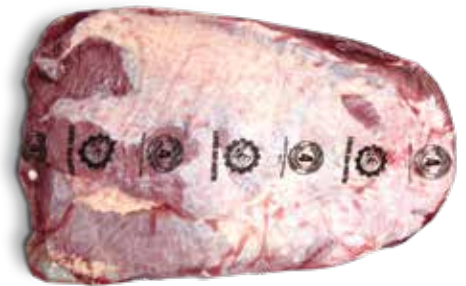
## DESCRIPCIÓN

Corte deshuesado. Músculos "Pectoralis" y "pectoralis superficialis". Se ubica en el tórax sobre el esternón, cartílagos costales y parte de las costillas. Se excluye la grasa del esternón y parte de otros cortes. No debe realizarse una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo. Corte sin Hueso.

## GRÁFICO DE LA RES



## PRESENTACIÓN



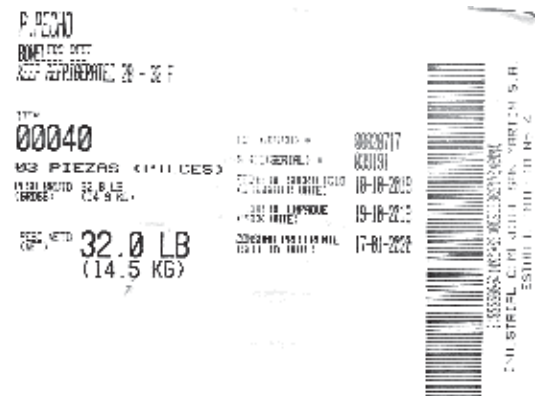
## USO RECOMENDADO

Cocción al vapor. Se utiliza para desmechar, moler, olla de carne, etc. Se utiliza también comercialmente para ahumar a fuego lento.

## 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

