

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO:

COWBOY STEAK SIN HUESO GOLD

NOMBRE EN ETIQUETA:

COWBOY STEAK

CONOCIDO COMO:

COWBOY STEAK BONELESS / RIBEYE STEAK

PESO: 450-600 GR



CARNES SAN MARTIN

Más suaves, más frescas.

DESCRIPCIÓN

Este Steak se obtiene a partir del lomo delmónico gold. Es una porción completa del diámetro del músculo. Es cortado perpendicularmente a la dirección del largo del perfil cárnico. Su presentación u empaque viene en 2 unidades empacadas al vacío. Estos son cortados a lo ancho a partir de diámetro de 1 pulgada aprox.

GRÁFICO DE LA RES



PRESENTACIÓN



USO RECOMENDADO

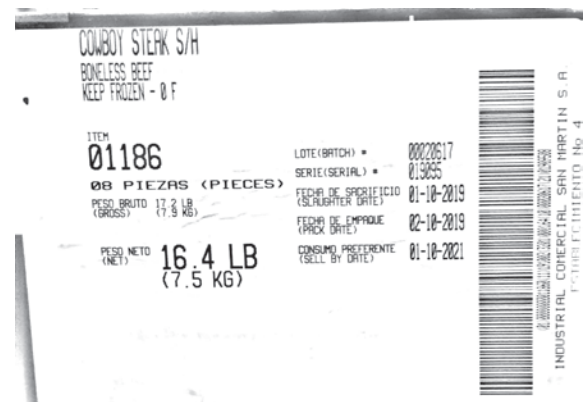
Cocción a la parrilla o bien a la plancha.



VIDA ÚTIL

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. En refrigeración máximo 7 días, a partir de su descongelación, manteniendolo empacado al vacío.

ETIQUETA



INSTRUCCIONES DE MANEJO

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

PAQUETE

