FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: **COLA DE LOMO GOLD**

NOMBRE EN ETIQUETA: **FM - GOLD**

CONOCIDO COMO: **RIBEYE (IM) / FILET MIGNON / OJO DE BIFE**

PESO: **2,5-3,5KG PIEZA**

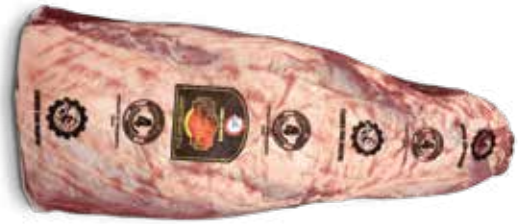
CARNES SAN MARTIN
Más suaves, más frescas.

DESCRIPCIÓN

Este corte no debe contener hueso. Músculo "Longissimus toraxis". Se ubica en la columna vertebral del animal, desde la última vértebra del animal, desde la décimo tercera costilla hasta la quinta costilla aprox. Debe retirarse el cordón del lomo y el lomo de aguja.

GRÁFICO DE LA RES

PRESENTACIÓN



USO RECOMENDADO

Cocción a la plancha o parrilla. Se recomienda acompañarlo con diferentes salsas.

CARNES SAN MARTIN
Más suaves, más frescas.
Gold
Premium Beef

VIDA ÚTIL

En Refigeración 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