

# FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO:

## PORTERHOUSE STEAK GOLD

NOMBRE EN ETIQUETA:

### PORTERHOUSE

CONOCIDO COMO:

### PORTERHOUSE / T-BONE

**PESO: 500-700 GR PIEZA**



**CARNES SAN MARTÍN**

*Más suaves, más frescas.*

### DESCRIPCIÓN

Corte con hueso en forma de T. Se obtiene a partir del Lomo ancho y el lomito. El ancho mínimo del lomito deberá ser de 3.2 cm al medirlo paralelo a la longitud de la columna vertebral. Se presenta empacado individualmente al vacío, cortado a lo ancho a partir de 2.5 cm de espesor.

### GRÁFICO DE LA RES



### PRESENTACIÓN



### USO RECOMENDADO

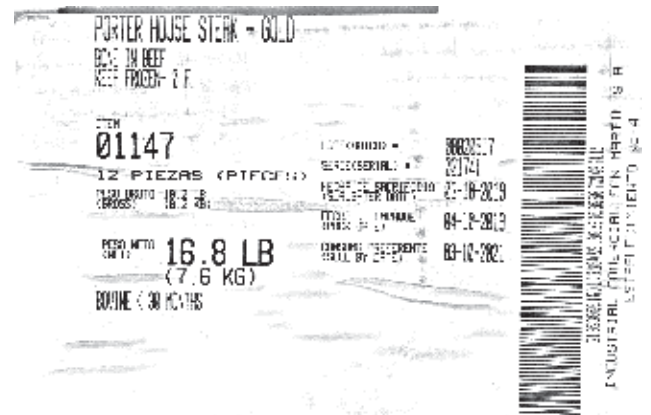
Cocción a la parrilla, o bien a la plancha.



### 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, manteniéndolo 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

