

FICHA TÉCNICA

NOMBRE
DEL PRODUCTO:

ASADO DE TIRA GOLD

NOMBRE
EN ETIQUETA:

ASADO DE TIRA

CONOCIDO
COMO:

**SHORT RIBS / COSTILLA ALTA
PARA ASAR**

**PESO: 1-1.5 KG
PAQUETE**



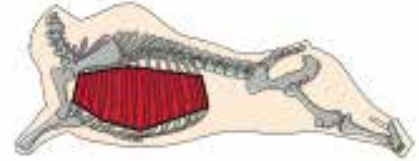
CARNES SAN MARTIN

Más suaves, más frescas.

DESCRIPCIÓN

Corte con hueso. Costilla cortada en tiras en contra del hueso. Más contenido de carne que la costilla tradicional, empacada en bolsas de 1-2 kg. No requiere una limpieza exhaustiva de la grasa. Músculos "Latissimus dorsi", "Cutaneus trunci", "Serratus ventralis", "Obliquus abdominis", músculos intercostales, entre otros.

GRÁFICO DE LA RES



PRESENTACIÓN



USO RECOMENDADO

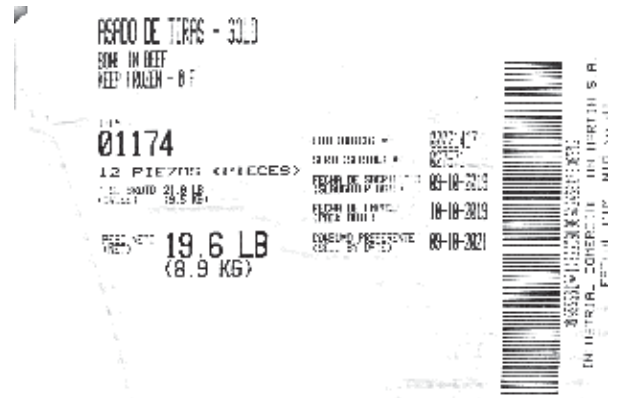
Cocción a la parrilla, olla de carne, sopa, o bien al horno.



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

