

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: **COLA DE LOMO**

NOMBRE EN ETIQUETA: **FM-S**

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

PESO: **2-2.5KG**
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



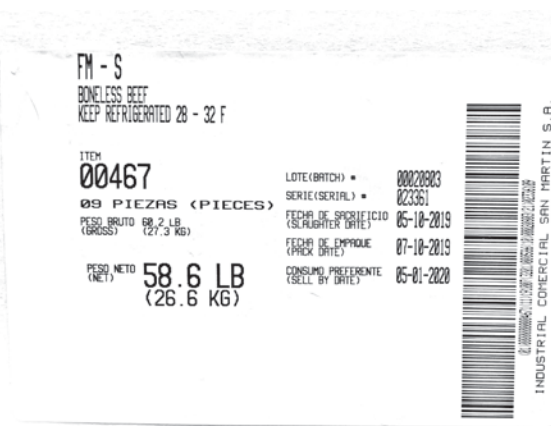
USO RECOMENDADO

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

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

