

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: **LOMO ANCHO**

NOMBRE EN ETIQUETA: **SL-S**

CONOCIDO COMO: **STRIP LOIN / NEW YORK / BIFE DE CHORIZO**

PESO: **2.8-3.5KG**
PIEZA



CARNES SAN MARTIN

Más suaves, más frescas.

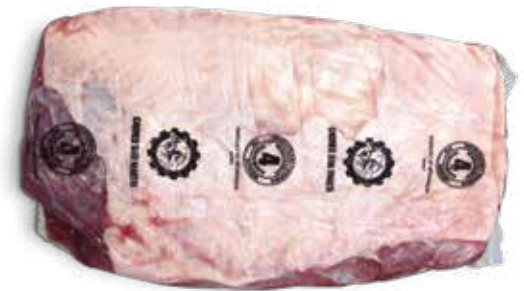
DESCRIPCIÓN

Este corte no debe contener hueso. En ambos extremos debe ser recto. Se ubica en la columna vertebral del animal, desde la última vértebra lumbar y la cadera hasta la décimo tercera costilla. El cordón del lomo debe retirarse. No debe realizarse una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo de la misma. Músculo "Longissimus lumborum".

GRÁFICO DE LA RES



PRESENTACIÓN



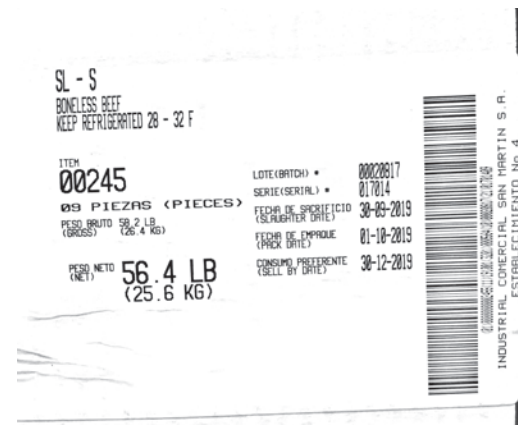
USO RECOMENDADO

Cocción a la Parrilla o Plancha.

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

