

PRODUCTO DE CORDERO

Nombre del producto
CHULETILLA



DESCRIPCIÓN

La chuletilla de cordero se obtiene del corte de las 5 costillas frontales de nombre diezmillo, del cual se retira el hueso del espinazo, contiene lomo y músculo intercostal adherido al hueso de la costilla.

CÓDIGO CHC

Fecha 14/06/21

INGREDIENTES:

APROBADO POR

MVZ. Juan Carlos
Beltrán Ibarra

PRESENTACIONES COMERCIALES Y DE EMPAQUE

Presentación de 9-10 costillas y un peso aproximado de 1 Kg.

Empacado al alto vacío. En bolsa grado alimenticio con barrera de oxígeno.

LUGAR DE ELABORACIÓN Y FABRICANTE

Carretera a tinajera y canal
Porfirio Diaz.
El 2 Granja de Ovinos.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Este producto debe de conservarse en congelación a -18 grados para una vida de anaquel estimada de 12 meses, de 0 a 4 grados en refrigeración para una vida de anaquel estimada de 30 días

Producto procedente del estado de Sonora
CORDERO CALIDAD PREMIUM

33 1807 1724 / **Guadalajara,**
Jalisco.

PRECIO AL MAYOREO:

\$270.00 /kg

Precios actualizados a Mayo 2025.
Vigencia de 3 meses

