

**F****MeatPro**
deleitamos su paladarCódigo
CFR1000

FILETE LOMO FINO MADURO

Descripción Corte noble ubicado en la región sub lumbar del bovino perteneciente al cuarto trasero del animal. Corte muy apetecido a nivel gastronómico por la suavidad del mismo. Su período de maduración a una temperatura de 1°C es de 5 días.



Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	Lomo Fino Maduro
Color	Rojo Característico.
Olor	Característico
Temperatura Congelación	-18°C
Temperatura Refrigeración	0 – 4 °C
Peso presentación	500g - 1kg (Cód. CR1000)
Peso FILETE	125g - 128g (Cód. CFR1000)
Información de la Etiqueta	Nombre del producto Fecha de elaboración Fecha de vencimiento Número de lote
Vida útil	6 meses
Presentación	Unidades

Ing. Daniel Guanoluísa