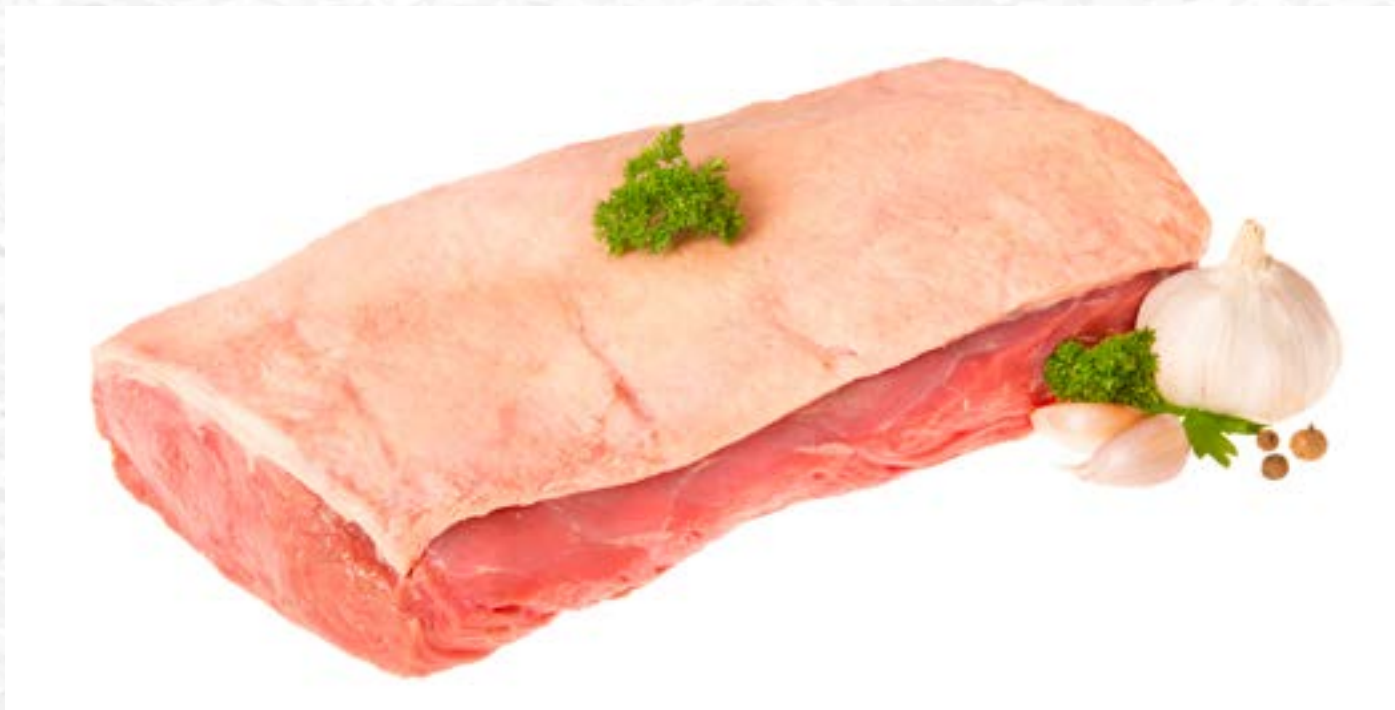




BIFE DE CHORIZO

Descripción Corte noble ubicado sobre la columna vertebral en la región lumbar del bovino perteneciente al cuarto trasero del animal, tiene como límite craneal el bife ancho (Ojo de Bife) y como límite caudal el cuadril o punta de cadera. Está conformado por el lomo falda de res con una capa superficial de grasa.



Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	Bife de Chorizo
Color	Rojo Característico con capa superficial blanca amarillenta
Olor	Característico
Temperatura Congelación	-18°C
Temperatura Refrigeración	0 – 4 °C
Peso presentación	500g - 1kg
Información de la Etiqueta	Nombre del producto Fecha de elaboración Fecha de vencimiento Número de lote
Vida útil	6 meses
Presentación	Unidades

Ing. Daniel Guanoliisa