







PECHUGA ENTERA (PIEL Y HUESO)

Descripción Pechuga de pollo con piel P1030 es un subproducto que se obtiene a partir del pollo entero P1000 una vez que se retira la pierna, muslo, alas y espaldilla.



Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto Pechuga de Pollo con piel Característico

Olor Característico

Temperatura Congelación -18°C
Temperatura Refrigeración 0 – 4°C
Peso presentación 700g

Información de la Etiqueta Nombre del producto Fecha de elaboración

Fecha de vencimiento

Número de lote

Vida útil 6 meses
Presentación Unidades

Daniel Guanoluisa