







FILETE DE MUSLO

Descripción Flilete de muslo de pollo P1025, es un corte primario que se obtiene al separar la extremidad inferior del animal del tórax o espaldilla.

Especificaciones Técnicas

Filete Muslo

Nombre del Producto

Color Característico

Olor Característico cación -18°C

Temperatura Congelación Temperatura Refrigeración

0 - 4 °C

Peso presentación Información de la Etiqueta

120g -128g

Nombre del producto Fecha de elaboración Fecha de vencimiento Número de lote

Numero o

Vida útil Presentación 6 meses Unidades

Daniel Guanoluisa