



RIBEYE

Descripción Conocido también como bife ancho de res, se encuentra ubicado en la región dorsal del espinazo del bovino, tiene como límite caudal el bife angosto y como límite craneal la porción correspondiente al lomo de aguja.



Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	Ojo de Bife Ribeye (Bife Ancho)
Color	Rojo Característico con capa superficial e intermedia blanca característica de la grasa
Olor	Característico
Temperatura Congelación	-18°C
Temperatura Refrigeración	0 – 4 °C
Peso presentación	195g - 198g
Información de la Etiqueta	Nombre del producto
	Fecha de elaboración
	Fecha de vencimiento
	Número de lote
Vida útil	6 meses en congelación
Presentación	Unidades

Ing. Daniel Guanoluísa