

BONDIOLA



Descripción del producto.

Bondiola C128 es un corte sin hueso obtenido de la región dorso cervical del cerdo. Se caracteriza por ser un corte suave y jugoso al momento de consumirlo, debido a la grasa intramuscular propio del corte.

Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	Bondiola
Código	C 1180
Color	Rosado Característico
Olor	Característico
Temperatura Congelación	-18° C
Temperatura Refrigeración	0 a 4 ° C
Peso promedio	1,5 – 2,0 Kg aprox
Información de la Etiqueta	Nombre del producto Número de lote Fecha de elaboración Fecha de vencimiento en congelación
Empaque primario	Funda al vacío de poliamida y poliolefinas grado alimenticio
Empaque secundario	Funda gavetera
Vida útil	6 meses
Presentación	Unidades