

MEDIA RES



Descripción del producto.

La Media Res es un conjunto de cortes nobles obtenido del cuarto trasero del animal (Pulpa Negra – Blanca – Punta de cadera – Punta Redonda) una vez que ha sido retirado el hueso, grasa y tejido conectivo. Poseen como característica especial la baja cantidad de grasa intramuscular por lo cual es considerado un corte magro e ideal para la elaboración de carne fileteada y goulash especial.

Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	Media Res
Código	R114 A - Atravesado (Pulpa Blanca) R114 B - Pulpa Redonda R114 C - Punta de Cadera R114 D - Pulpa Negra (Top Round)
Color	Rosado característico
Olor	Característico
Temperatura Congelación	-18°C
Temperatura Refrigeración	0 – 4 °C
Peso promedio	N/A (Depende del corte)
Información de la Etiqueta	Nombre del producto Número de lote Fecha de elaboración Fecha de vencimiento Forma de conservación: congelación
Empaque primario	Funda de polietileno de baja densidad grado alimenticio
Empaque secundario	Funda gavetera
Vida útil	Congelación 6 meses / Refrigeración: 8 días
Presentación	Unidades