

LOMO FINO DE RES MADURO



Descripción del producto.

Corte noble ubicado en la región sub lumbar del bovino perteneciente al cuarto trasero del animal. Corte muy apetecido a nivel gastronómico por la suavidad del mismo. Su característica principal que lo diferencia del R112 es, el período de maduración a una temperatura de 1°C por un período de 5 días desde su procesamiento hasta su empaque.

Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	Lomo fino de res maduro
Código	R113
Color	Rojo Característico.
Olor	Característico
Temperatura Congelación	-18°C
Temperatura Refrigeración	0 – 4 °C
Peso promedio	1,8 a 2,0 Kg
Información de la Etiqueta	Nombre del producto Número de lote Fecha de elaboración Fecha de vencimiento Forma de conservación: congelación
Empaque primario	Funda al vacío de poliamida y poliolefinas grado alimenticio
Empaque secundario	Funda gavetera
Vida útil	6 meses en congelación
Presentación	Unidades