



## **COSTILLAR SAN LUIS**

**Descripción** Corte porcino procedente de la region toraxica del animal con huesos y musculatura intercostal.



### **Especificaciones Técnicas**

<b>Nombre del Producto</b>	Costillar San Luis
<b>Color</b>	Rojo característico con grasa intramuscular y superficial en porción
<b>Olor</b>	Característico
<b>Temperatura Congelación</b>	-18°C
<b>Temperatura Refrigeración</b>	0 – 4 °C
<b>Peso presentación</b>	500g - 1kg
<b>Información de la Etiqueta</b>	Nombre del producto
	Fecha de elaboración
	Fecha de vencimiento
	Número de lote
<b>Vida útil</b>	6 meses
<b>Presentación</b>	Unidades

Ing. Daniel Guanoluiza