







PIERNA MUSLO

Descripción Pierna - Muslo de pollo P1010, es un corte primario que se obtiene al separar la extremidad inferior del animal del tórax o espaldilla.



Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto
Color

Olor

Temperatura Congelación Temperatura Refrigeración Peso presentación

Información de la Etiqueta

Pierna Muslo

Característico Característico

-18°C

0 - 4 °C

500g

Nombre del producto Fecha de elaboración Fecha de vencimiento

Número de lote

Vida útil Presentación 6 meses Unidades

Ing. Daniel Guanoluisa