

ARRACHERA MARINADA

HIGH CHOICE PB

LISTA PARA COCINAR. DISEÑADA PARA FOOD SERVICE



 **ORIGEN:**
ESTADOS UNIDOS (USA).




DESCRIPCIÓN

Corte individual de la canal bovina, corte primario o subprimal obtenido del cuarto trasero, específicamente de la región posterior del muslo.

Baja infiltración de grasa y fibra muscular firme, rebanado en porciones delgadas y uniformes, aptas para cocción rápida.

Se caracteriza por ser carne magra o con bajo contenido de grasa

ALMACENAMIENTO

-  Rojo cereza oscuro uniforme
-  Firme en crudo y ligeramente húmeda al tacto
-  Superficie húmeda por efecto del marinado.



Grupo Dlinaje

Cuenta de empresa de WhatsApp

EMBALAJE



Empaque primario:
1.5 a 2.0 kg



Empaque secundario:
25 a 30 kg aprox.

Código

P41AMAP
B0511C



ESCANEA Y RECIBE GRAMAJE PERSONALIZADO

www.dlinaje.com

23 AÑOS DE EXPERIENCIA
llevando la mayor calidad de carne
e tu mesa



ISO 9001:2015