

# BISTECC SELECTO



## LISTA PARA COCINAR. DISEÑADA PARA FOOD SERVICE






### 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 brillante a rojo cereza en producto fresco. Puede presentar un tono rojo oscuro en empaque al vacío, recuperando el rojo brillante al contacto con el aire. Grasa de color blanco cremoso a ligeramente amarillento. Ausencia de manchas verdosas, grisáceas o negruzcas
-  Fibra muscular definida y compacta. Recuperación parcial al presionar con el dedo.
-  Olor característico fresco de carne de res. En carne empacada al vacío puede percibirse un ligero olor ácido transitorio al abrir

### EMBALAJE



Empaque primario:  
1kg



Empaque secundario:  
25 kg aprox.

### Código

P41BDR1  
20111C

Solicita tu pedido

Cuenta de WhatsApp Business



ESCANEA Y RECIBE GRAMAJE PERSONALIZADO

[www.dlinaje.com](http://www.dlinaje.com)

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



ISO 9001:2015