

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



Grupo Dlinaje

Cuenta de empresa de WhatsApp



ESCANEA Y RECIBE GRAMAJE PERSONALIZADO

www.dlinaje.com

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



ISO 9001:2015