

FICHA TÉCNICA

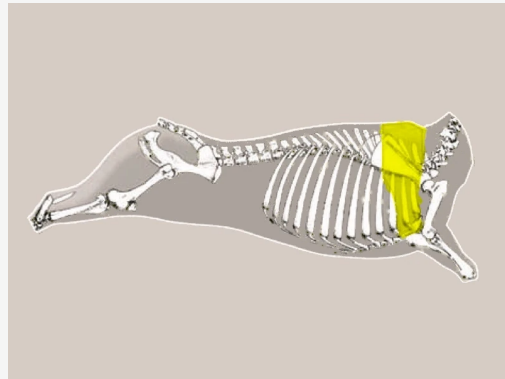
AGUJA

Bos taurus — Corte delantero versátil

Código: DF-DEL-01



FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



DIAGRAMA/UBICACIÓN

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Corte del cuarto delantero conformado por los músculos de la región de la escápula. Presenta un veteado moderado de grasa intramuscular que aporta jugosidad en cocciones prolongadas; rico en tejido conectivo y hierro hemínico.

APLICACIONES CULINARIAS

- Estofado criollo
- Carne picada premium
- Guiso de lentejas
- Empanadas tucumanas

VALOR NUTRICIONAL

Por 100g de producto crudo:

Energía: 180-210 kcal

Proteína: 19% | Grasa: 12%

Grasa saturada: 5-6g

Hierro: 2.1-2.4mg | Vitamina B12: 2.0-2.3ug

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

PARÁMETRO	VALOR/RANGO
Estado físico	<i>Congelado</i>
Temperatura	<i>−18° C</i>
pH producto	<i>5.5-5.8</i>
Vida útil	<i>12 meses</i>
Grasa %	<i>12%</i>

PRESENTACIÓN COMERCIAL

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Peso unitario	<i>4.0-6.0 kg</i>
Envase 1°	<i>Bolsa vacío PEBD</i>
Envase 2°	<i>Caja cartón corrugado</i>
Certificación	<i>SENASA 5001</i>