

Chuletas de cuello de cordero congeladas *Frozen lamb neck chops*



Producto / Product:

Chuletas de cuello de cordero congeladas
Frozen Lamb neck chops

Descripción / Description:

También llamada pescuezo, situada entre la cabeza y el costillar. Del cuello obtenemos los collares o chuletas de cuello, tiene parte magra y de hueso casi en la misma proporción. Es una carne muy jugosa que entera puede asarse al horno.

Located between the head and ribs. From this part, we obtain the chops from neck, which have meat and bone almost in the same proportion. It is a very juicy meat that can be roasted in the oven.

Envasado / Wrapping:

Piezas interfoliadas, separados los productos por cajas
Layer pack, separated carton

Embalaje / Packing:

Bolsa y caja
Bag and carton

Peso neto / Net weight:

Cajas de 3kg peso variable
Variable weight 3kg cartons

Palé / Pallet:

255 cajas por palet / 255 cartons per pallet

Peso del pallet / Pallet weight:

765 kg approx.

Temperatura de almacenamiento / Storage temperature:

-18°C

Vida útil / Shelf life:

24 meses / 24 months

Origen / Origin:

España / Spain

