

Carrillera ibérica congelada *Frozen iberico cheek pork*



Producto / Product:

Carrillera ibérica congelada
Frozen iberico cheek pork

Descripción / Description:

Es una pieza de carne magra con un marcado veteado de grasa. Está formada por los músculos situados a ambos lados de la mandíbula en su parte inferior.

La carrillada pertenece a la denominada casquería, pero hoy es habitual encontrarla limpia y en bandeja en la sección de carnicería de los supermercados así como en el apartado de Carnes de la carta de muchos Restaurantes.

It is a piece of lean meat with a marked veined fat. It is formed by the muscles located on both sides of the mandible in its inferior part.

The cheek belongs to the so-called offal, but today it is usual to find it clean and in a tray in the butchers section of the supermarkets as well as in the meat section of the menu in many restaurants.

Envasado / Wrapping:

Bolsa de vacío coextruida poliamida/poliestireno
Vacuum bag coextruded polyamide/polyestirene

Embalaje / Packing:

Envasada cada pieza al vacío en bolsas de 1kg
Individual Vacuum pack (ivp) in 1kg bag

Peso neto / Net weight:

Cajas de aprox. 6 kg / approx. 6 kg cartons

Palé / Pallet:

144 cajas por palet / 144 cartons per pallet

Peso del pallet / Pallet weight:

864 kg approx.

Temperatura de almacenamiento / Storage temperature:

-18°C

Vida útil / Shelf life:

24 meses / 24 months

Origen / Origin:

España / Spain

