

San Luis de Costilla Ibérica Congelada/ *Frozen Iberico pork St Luis Ribs*



Producto / Product:

San Luis de Costilla Ibérica Congelada
Frozen Iberico St Luis pork

Preparación / Preparation:

Corte longitudinal obtenido del centro del costillar quedando una pieza rectangular ideal para barbacoa. Es un corte sabroso y exquisito.
Longitudinal cut coming from the centre of whole ribs, by obtaining a rectangular piece perfect for barbecue. It is a delicious and tasty cut

Envasado / Wrapping:

Interfoliado
Layer pack

Embalaje / Packing:

6-8 mitades por caja
6-8 halves per carton

Peso neto / Net weight:

Cajas de 3 kg peso fijo
Fixed weight 3kg cartons

Palé / Pallet:

255 cajas por palé / *255 cartons per pallet*

Peso del pallet / Pallet weight:

765kg

Temperatura de almacenamiento / Storage temperature:

-18°C

Vida útil / Shelf life:

24 meses / *24 months*

Origen / Origin:

España / *Spain*

