

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:

5 / 6 piezas por caja
5 / 6 pieces per carton box

Peso neto / Net weight:

Cajas de 5 kg peso fijo
Fixed weight 5kg cartons

Palé / Pallet:

156 cajas por palé / 156 cartons per pallet

Peso del pallet / Pallet weight:

780kg

Temperatura de almacenamiento / Storage temperature:

-18°C

Vida útil / Shelf life:

24 meses / 24 months

Origen / Origin:

España / Spain

