

Costilleta ibérica congelada./ Frozen Iberico pork riblet



Producto / Product:

Costilleta ibérica congelada

Frozen ibérico pork riblet (meaty baby rib)

Preparación / Preparation:

La costilleta es una pieza que proviene de la costilla del cerdo ya que es una prolongación de la misma. Es un corte con muy poca carne sobre hueso plano y grande, pero aunque escasa sí se puede decir que es muy jugosa, por lo que en restauración es perfecta para salsas o barbacoas.

Pork riblet (meaty baby rib) is a piece coming from pork ribs, as this is an extension of it. It is a cut with very little meat on flat and big bone. Nevertheless, although it has scarce meat, it is very juicy, so it is perfect in restaurants for soups and barbecues.

Envasado / Wrapping:

Bolsa de vacío coextruida poliamida/poliestireno

Vacuum bag coextruded polyamide/polyestyrene

Embalaje / Packing:

Envasadas al vacío aprox. 4 / 6 piezas

Approx. 4-6 pieces per Vacuum pack

Peso neto / Net weight:

Cajas de aprox. 10 kg / approx. 10 kg cartons

Palé / Pallet:

84 cajas por palé / 84 cartons per pallet

Peso del pallet / Pallet weight:

900 kg

Temperatura de almacenamiento /

Storage temperature:

-18°C

Vida útil / Shelf life:

24 meses / 24 months

Origen / Origin:

España / Spain