

Costilleta ibérica congelada/ Frozen Iberico pork riblet (meaty baby rib)



Producto / Product:

Costilleta ibérica congelada
Frozen ibérico pork riblet

Preparación / Preparation:

La costilleta ibérica es la porción de la canal del cerdo que recubre las costillas. Con hueso y sin corteza. Es un corte rico en grasa y dependiendo de la genética del cerdo puede contener gran cantidad de carne
Iberico pork riblet It is the portion of the pork carcass that covers the ribs. With bone and without rind. It is a cut rich in fat and depending on the genetics of the pig it can contain a large amount of meat

Envasado / Wrapping:

interfoliada
layer pack

Embalaje / Packing:

Interfoliada en cajas de aprox. 7 unidades
Layer pack in approx. 7 units' cartons

Peso neto / Net weight:

Cajas de 5 kg / 5 kg 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