

French rack iberico cong. / *Frozen iberico pork French rack*



Producto / Product:

Lomo de cerdo ibérico con hueso congelado
Frozen ibérico pork bone in loin

Descripción / Description:

Pieza formada por parte de la cinta de lomo sin espinazo pero sí manteniendo parte de la costilla. Se obtiene de la transformación del chuletero completo quedando según el corte de 5, 6, 7 palos (mitades de la pieza entera) o de 10 o 12 palos (pieza entera) con su chuleta de lomo.
Piece composed by a part of the loin without backbone, but keeping a part of the rib. It comes from the transformation of the whole loin bone in with, depending on the cut, 5, 6, 7 sticks (half of the whole piece) or 10, 12 sticks (whole piece) with the loin chop

Envasado / Wrapping:

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

Embalaje / Packing:

Envasada cada pieza al vacío
Individual Vacuum pack (ivp)

Peso neto / Net weight:

Cajas de aprox. 5 kg / approx. 5 kg cartons

Palé / Pallet:

156cajas por palet / 156 cartons per pallet

Peso del pallet / Pallet weight:

750 kg approx.

Temperatura de almacenamiento / Storage temperature:

-18°C

Vida útil / Shelf life:

24 meses / 24 months

Origen / Origin:

España / Spain