

Tira intercostal ibérica congelada *Frozen iberico pork intercostal strip*



Producto / Product:

Tira intercostal de iberico

Frozen iberico pork intercostal strip

Preparación / Preparation:

Pieza de magro alargada y estrecha obtenida de entre los huesos de las costillas que resulta muy sabrosa y tierna debido a su alto contenido en grasa.

Long and thin piece of meat obtained between the rib bones. It is tasty and tender due to its high fat content

Envasado / Wrapping:

Bolsa de vacío coextruida
poliamida/poliestireno

*Vacuum bag coextruded
polyamide/polystyrene*

Embalaje / Packing:

Bolsa de vacío, 1kg por bolsa

Vacuum bag 1 kg per bag



Peso neto / Net weight:

Cajas de 6 kg / 6kg cartons

Palé / Pallet:

144 cajas por palé / 144 cartons per pallet

Peso del pallet / Pallet weight:

864kg

Temperatura de almacenamiento / Storage temperature:

-18°C

Vida útil / Shelf life:

24 meses / 24 months

Origen / Origin:

España / Spain

