

Pluma ibérica cong. / *Frozen iberico pork pluma*



Producto / Product:

Pluma de cerdo ibérico congelado
Frozen iberico pork pluma

Descripción / Description:

Es una pieza de forma triangular situada en la parte posterior del lomo. Se extrae del cabecero al lado de la presa. Debido a su gran infiltración de grasa, es una pieza jugosa y tierna.

Piece with triangular shape placed in the back part of the loin. It is removed from the collar, next to the presa. Thanks to its great fat infiltration, it is a juicy and tender piece.

Envasado / Wrapping:

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

Embalaje / Packing:

Envasadas 3-4 piezas al vacío
3-4 pieces per vacuum bag



Peso neto / Net weight:

Cajas de 5 kg peso variable
Variable weight 5 kg cartons

Palé / Pallet:

156cajas por palet / *156 cartons per pallet*

Peso del pallet / Pallet weight:

780 kg

Temperatura de almacenamiento / Storage temperature:

-18°C

Vida útil / Shelf life:

24 meses / *24 months*

Origen / Origin:

España / *Spain*

