

Secreto de cerdo ibérico congelado *Frozen iberico pork Secreto*



Producto / Product:

Secreto de cerdo ibérico congelado
Frozen iberico pork Secreto

Preparación / Preparation:

Pieza que está en la parte interna del lomo junto a la maza de la paleta entre el tocino. Es una carne que acumula grasa infiltrada en la masa muscular creando un veteado blanco que le proporciona una textura y un sabor excepcional.

Piece located in the inner part of the loin, next to the broader part of the shoulder, between the back fat. It is a piece of meat with infiltrated fat, which creates a white veined that gives it an exceptional texture and flavour.

Envasado / Wrapping:

Bolsa de vacío
Vacuum pack bag

Embalaje / Packing:

Bolsa al vacío 2 piezas por bolsa
Vacuum pack 2 pieces per bag

Peso neto / Net weight:

Cajas de 5 kg peso variable
Variable weight 5 kg cartons

Palé / Pallet:

156 cajas por palé / *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*

