

Secreto de papada ibérico congelado/ *Frozen iberico pork secreto from jowl*



Producto / Product:

Secreto de papada ibérico congelado
Frozen iberico pork secreto from jowl

Preparación / Preparation:

Pieza que se extrae del extremo superior de la falda y próximo a la musculatura del cuello apreciado por su abundante infiltración de grasa.
Piece coming from the upper part of the flank and near the collar muscle. It is valued thanks to its plentiful fat infiltration.

Envasado / Wrapping:

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

Embalaje / Packing:

Al vacío (3/4 piezas)
3/4 pices per vacumm bag

Peso neto / Net weight:

Cajas de 5 kg peso fijo
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

