

Solomillo ibérico congelado/ *Frozen Iberico pork sirloin*



Producto / Product:

Solomillo de cerdo ibérico congelado
Frozen ibérico pork sirloin

Preparación / Preparation:

Es un músculo alargado y cilíndrico situado pegado al espinazo en la parte que se encuentra al lado del jamón. Es una pieza magra del cerdo ibérico con muy poca infiltración, grasa y muy tierno. De cada animal se obtienen 2 solomillos. Es quizá la pieza más conocida y se considera en cocina una pieza selecta que puede prepararse de diversas formas.

It is a long and cylindrical muscle, located next to the backbone, in the part next to the pork leg. It is a lean piece of the Iberico pork with little fat infiltration and very tender. From each animal 2 tenderloins are obtained. This is maybe the most well-known piece and it is considered as one of the most select pieces, which can be cooked in different ways.

Envasado / Wrapping:

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

Embalaje / Packing:

Bolsa al vacío 2/3 piezas por bolsa
Vacuum pack 2/3 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

