

Tira de costilla ibérica congelada *Frozen Iberico pork loin ribs*

**Producto / Product:**

Tira de costilla ibérica congelada
Frozen iberico pork loin ribs

Preparación / Preparation:

Porción de costilla obtenida al cortar con sierra la pieza entera. Sin la punta ni hueso del pecho, separando la tira del resto.
Rib portion obtained by sawing the whole piece. Tip and breastbone are removed, separating the rib strip from the rest.

Envasado / Wrapping:

1 pieza en bolsa de vacío de uso alimentario
1 piece in a vacuum-sealed food-grade bag

Embalaje / Packing:

10 a 12 piezas por caja
10 to 12 pieces per carton

Peso neto / Net weight:

Cajas de aprox. 10 kg (peso variable)
Variable weight 10 kg cartons (approx.)

Palé / Pallet:

84 cajas por pallet / *84 cartons per pallet*

Peso del pallet / Pallet weight:

Aprox. 840 kg / *Approx. 840 kg*

**Temperatura de almacenamiento /
Storage temperature:**

-18°C

Vida útil / Shelf life:

24 meses / *24 months*

Origen / Origin:

España / *Spain*

