

Tira de costilla ibérica cong. / *Frozen iberico pork loin ribs tip off*



Producto / Product:

Tira de costilla de cerdo ibérico congelado
Frozen iberico pork loin ribs tip off

Descripción / Description:

Porción de costilla ibérica resultante del corte mediante sierra de la pieza entera de costilla. A la pieza entera se le corta la punta y el hueso de pecho y después se hace un corte quedando por un lado la tira de costilla y por otro el resto de la pieza.

Portion of iberico rib coming from saw cut of the whole piece. The tip and breast bone is removed from the whole piece and then it is cut by separating the loin rib and the rest of the piece

Envasado / Wrapping:

interfoliada
Layer pack

Embalaje / Packing:

8-10 mitades por caja
8-10 halves pieces per carton

Peso neto / Net weight:

Cajas de 3 kg peso fijo
Fixed weight 3 kg cartons

Palé / Pallet:

255 cajas por palet / *255 cartons per pallet*

Peso del pallet / Pallet weight:

765 kg

Temperatura de almacenamiento / Storage temperature:

-18°C

Vida útil / Shelf life:

24 meses / *24 months*

Origen / Origin:

España / *Spain*

