

Tira de costilla de cerdo ibérico cong./ Frozen Iberico Loin Ribs Tip Off



Producto / Product:

Tira de costilla de cerdo ibérico cong.
Frozen iberico loin ribs tip off

Preparación / Preparation:

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:

Interfoliada en cajas de aprox. 7 unidades
Layer pack in approx. 7 units' cartons

Peso neto / Net weight:

Cajas de 5 kg peso fijo
Fixed weight 5 kg cartons

Palé / Pallet:

156 cajas por palé / *156 cartons per pallet*

Peso del pallet / Pallet weight:

780kg

Temperatura de almacenamiento / Storage temperature:

-18°C

Vida útil / Shelf life:

24 meses / *24 months*

Origen / Origin:

España / *Spain*

