

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:

2 piezas en bolsa compostable, etiquetada con peso neto

2 pieces per compostable bag, labeled with net weight

Embalaje / Packing:

4 bolsas por caja / 4 bags per carton box

10 Bolsas por caja / 10 bags per carton box

Peso neto / Net weight:

Cajas de aprox. 7 kg / approx. 7 kg cartons

Cajas de aprox. 17 kg / approx. 17 kg cartons

Palé / Pallet:

84 cajas por palé / 84 cartons per pallet

44 cajas por palé / 44 cartons per pallet

Peso del pallet / Pallet weight:

550 kg aprox. / 550 kg. approx.

770 kg aprox. / 770 kg approx.

Temperatura de almacenamiento / Storage temperature:

-18°C

Vida útil / Shelf life:

24 meses / 24 months

Origen / Origin:

España / Spain