

NOMBRE DEL PRODUCTO

ENTRECOTE VACA MADURADO

CÓDIGO ARTÍCULO

018001372580



ORIGEN

Holanda, Alemania

VIDA ÚTIL

42 días

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Pieza que se extrae de la parte alta del lomo de una res. Se obtiene al deshuesar el lomo desde la 5ª a la 12ª vértebra dorsal, retirando los cuerpos y apófisis vertebrales, así como las costillas (varillas). Está envasado al vacío 1x1. La unidad mínima es de 1 caja de entre 4-6Kg aproximadamente.

CARACTERÍSTICAS

Pieza recubierta por tejido conjuntivo y grasa. Se trata de una carne tierna y jugosa. De ella obtenemos el corte llamado "entrecote". Si la pieza es infiltrada de grasa se considera de mayor calidad ya que es un producto de mayor ternura y más sabroso. Se considera categoría Extra.

Maduración mínima de 18 días.

INFORMACIÓN

No contiene sustancias o productos que causan alergias e intolerancias en base al Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Desde 1984

SUCARN

Más Allá de la Carne

Suminitros a Carnicerías, S.A.
C/Longitudinal 9, nº130
Mercabarna - Barcelona
Tel. 933350130

2/2

A43055565

27/02/2023

NOMBRE DEL PRODUCTO

ENTRECOTE VACA MADURADO

CÓDIGO ARTÍCULO

018001372580

INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar a una temperatura entre 0 y 2°C.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

Resulta una carne excelente para parrilla o plancha aunque también podemos usarla para hacer roastbeef.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuentos aerobios totales (UFC/G) <5UFC/cm²

Enterobacterias Totales (UFC/G) <2,5UFC/cm²

Salmonella (UFC/25G) Ausencia en 25 g