

**NOMBRE DEL PRODUCTO**

**LOMO BAJO VACA +6KG MADURADO**

**CÓDIGO ARTÍCULO**

592201376410



**ORIGEN**

Alemania, Polonia, Holanda

**VIDA ÚTIL**

35 días

**DESCRIPCIÓN TÉCNICA**

Pieza que se extrae del lomo de un bovino sacrificado a una edad mayor de 48 meses. Se obtiene al deshuesar el lomo cortando desde la vértebra dorsal (13) hasta la última lumbar (6) y retirando el solomillo. Está envasado al vacío 1x1. La unidad mínima es de 1 caja de unos 6Kg aproximadamente.

**CARACTERÍSTICAS**

La carne del lomo bajo está recubierta por tejido conjuntivo y grasa. La carne es magra, tierna, melosa y jugosa, con sabor agradable. El corte tiene buena presencia y es considerado de categoría extra. La raza es Simental o Cruzado Simental.

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

**LOMO BAJO VACA +6KG MADURADO**

## CÓDIGO ARTÍCULO

592201376410

### INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar a una temperatura entre 0 y 4°C.

### INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

Esta carne es ideal para cocinar como roastbeef, cortada a modo de entrecote es perfecta para hacer a la plancha o parrilla.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

**Salmonella (UFC/25G)** Ausencia en 25 g

