

Desde 1984

SUCARN

Más Allá *de la* Carne

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

1/2
A43055565

15/10/2021

NOMBRE DEL PRODUCTO

FRENCH RACKS CORDERO 14/160Z NZ CONGELADO

CÓDIGO ARTÍCULO

365753170655



ORIGEN

Nueva Zelanda

VIDA ÚTIL

24 meses

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Son las costillas del animal, solo la zona del costillar con costillas (palos).

El French-Rack como su nombre indica es el tipo de corte francés que se ha hecho para la alta cocina durante muchos años y después se ha exportado. Las costillas llevan toda la carne del hueso levantada, presentando unos palos limpios por lo que se puede manipular la pieza sin problemas.

FORMATO

Unidad de venta: caja.

La caja tiene un peso aproximado de 15 kg.

La caja contiene varios french racks.

Cada french rack está envasado al vacío individualmente, 1x1.

INFORMACIÓN

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

FRENCH RACKS CORDERO 14/160 NZ CONGELADO

CÓDIGO ARTÍCULO

365753170655

INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar a una temperatura de -18°C.

No volver a congelar tras su descongelación.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

Descongelar la pieza en el refrigerador durante la noche anterior a su cocinado.

Muy importante: dejar a temperatura ambiente durante una hora antes de su cocinado.

La manera más habitual de hacer el french rack es asado aunque también se puede hacer a la brasa, frito, etc.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

Salmonella (UFC/25G) Ausencia en 25g