

Desde 1984

# SUCARN

Más Allá de la Carne

1/2

Suminitros a Carnicerías, S.A. A43055565  
C/Longitudinal 9, nº130  
Mercabarna - Barcelona  
Tel. 933350130

26/03/2018  
SC-6 / REV-22

## NOMBRE DEL PRODUCTO

**SOLOMILLO VACA +2,0 kg**

## CÓDIGO

307401373200



## ORIGEN

Alemania Holanda  
Francia Polonia

## CONSERVACIÓN

En refrigeración: 0 - 4 °C

En congelación: -18°C

## VIDA ÚTIL

En refrigeración: 42 DÍAS

En congelación: 24 MESES

## PRESENTACIÓN

Piezas envasadas al vacío

**CALIBRES** +2,0 KG

**PESO CAJA (APROX.)** 15 - 18 KG

## CARACTERÍSTICAS

Es la pieza considerada de mayor calidad, carne muy tierna y jugosa. Generalmente carece de infiltraciones grasas. Alargado y redondo.

## USOS CULINARIOS

Filetes, parrilla, plancha y frito. Roast beef: asado un tiempo breve. Con la cabeza se preparan los chateau-brian (350 g). Con el centro se prepara el tournedo (150-170 g). Con la punta se prepara el Filet Mignon (50-75 g).

Muy Importante: dejar a temperatura ambiente durante 1 hora antes de su cocinado.

Desde 1984

# SUCARN

Más Allá de la Carne

2/2

Suminitros a Carnicerías, S.A. A43055565  
C/Longitudinal 9, nº130  
Mercabarna - Barcelona  
Tel. 933350130

26/03/2018  
SC-6 / REV-22

**NOMBRE DEL PRODUCTO**

**SOLOMILLO VACA +2,0 kg**

**CODIGO**

307401373200

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Recuentos aerobios totales (UFC/G)	<1 x 10 <sup>7</sup>
Enterobacterias totales (UFC/G)	<1000
S. Aureus (UFC/G)	<1000
E. Coli (UFC/G)	100
Salmonella (UFC/25G)	AUSENCIA