

# + BONETE

Constituye uno de los tres pre-estómagos de los bovinos, su cara interna presenta pliegues en forma de celdas que le da el nombre de retículo o redecilla. La cocción se realiza en el ciclo 1 donde permanece 20 minutos en agua a 90°C. Se presenta desgrasado, sin restos de toalla, y su coloración es blanca, ligeramente amarronada (natural).



## Peso

Peso bruto: 10,5kg.  
Peso neto: 10kg.

## Rotulado

Etiqueta autoadhesiva dispuesta en el frente de la caja.

## Empaque primario

Lámina de polietileno de baja densidad aprobada por SENASA.

## Vida media del producto

Máximo 18 meses a -18°C a partir de la fecha de producción.

## Empaque secundario

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## Uso esperado

Alimentos sometidos a cocción.

