

+ MONDONGO VERDE CON BONETE y SIN BONETE

Con bonete: Está constituido por el rumen y retículo o bonete. En el caso del mondongo crudo el mismo es lavado en el ciclo 1 con agua clorada potable para eliminar los restos de ingesta.

Sin bonete: Está constituido por el rumen, extrayéndole el retículo o bonete. La preparación se realiza de la misma manera que el Mondongo verde con bonete.



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.

