

# + VEJIGA SECA DE BOVINOS

Órgano del sistema urinario del bovino, procesado a través de rigurosos procedimientos de manufactura y transformado en envoltorio para la fabricación de embutidos.



## **Ingrediente básico**

Vejiga de bovino.

## **Conservante**

Pimienta, a temperatura ambiente.

## **Forma**

4 paquetes de 10 unidades cada uno, totalizando 40 unidades por caja.

## **Calibres**

Rango de 90mm a +150mm.

## **Peso de la unidad**

El peso de la unidad es variable y no es atributo considerado en la comercialización.

## **Conservación**

Lugar fresco y seco (mín. 1°C - máx. 30°C).

## **Vida media del producto**

24 meses a partir de la fecha de producción.

## **Formas del uso del producto**

Listo para ser utilizado como envoltura en la industria de chacinados y embutidos.

## **Empaque primario**

Bolsa de polietileno de baja densidad.

## **Empaque secundario**

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

