CARNES FRESCAS

Además de la amplia selección en las gamas de embutidos y salazones cárnicos, Cecinas Pablo, pone a disposición de sus clientes, la gama de "Productos Frescos", asegurándose siempre de que la materia prima es de primera calidad. Dentro de nuestra gama de productos frescos incluimos todas las carnes de vacuno y cerdo y además los productos frescos de cerdo adobados junto a otras especialidades adobadas y oreadas.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Todos los productos necesitan ser cocinados antes de consumir.

Después de ser fileteados o cortados para cocinar, recomendamos guardar el sobrante protegido con film alimentario en la nevera.

Para conservar correctamente todos nuestros productos frescos, recomendamos mantenerlos a temperatura de refrigeración, de 0 a 5ºC.

La vida útil de estos productos es de 30 días, pero todos ellos se pueden congelar para poder disponer de ellos durante más tiempo.

		FACTUR.	ACON	EAN	VIDA	TEMP.	P. BRUTO	CAJAS	CAPAS	CAJAS	DIMENS. CAJA EN MM		
ARTÍCULO	CARNES FRESCAS	KG/UDS	(UDS:)		ÚTIL	CONS	CAJA	CAPA	PALET	PALET	LARGO	ANCHO	ALTO
A.16750	CADERA DE VACUNO -VACIO-	KG	3	8437001269839	30	2ºC a 6ºC	22-24	12	8	96	295	260	120
A.11150	TAPILLA -VACIO-	KG	s/pedido	8437014021301	30	2ºC a 6ºC	s/pedido	10	6	60	390	220	190
A.11200	PUNTA DE BABILLA -VACIO-	KG	s/pedido	8437014021677	30	2ºC a 6ºC	s/pedido	7	6	42	580	220	230
A.10360	MORCILLO DE VACA -2 UDS- VACIO-	KG	8	8437014021684	30	2ºC a 6ºC	20-22	7	6	42	580	220	230
A.10460	BANDEJA DE RABO DE VACUNO	KG	6	8437001269471	30	2ºC a 6ºC	9-10	10	6	60	390	220	190
A.02070	CODILLO ASALMUERADO -VACIO-	KG	8	8437001269709	30	2ºC a 6ºC	9-12	10	6	60	390	220	190
A.02071	CODILLO ASALMUERADO -RACIÓN- VACIO	KG	15	8437001269709	30	2ºC a 6ºC	9-12	10	7	70	390	220	190
A.02080	LACON GRANDE ASALMUERADO -VACIO-	KG	6	8437001269815	30	2ºC a 6ºC	18-21	7	6	42	580	220	230

A.16750

A.11150

A.11200

A.10360

A.10460

A.02070

A.02071

A.02080