

Ficha técnica

Carne de Avestruz



Nombre del producto:

CARNE DE AVESTRUZ



Composición del producto Por 100 gramos de carne

Proteína	22 g, Proteína completa con todos los aminoácidos esenciales.
Grasa total	1.5 g, contiene altos niveles de ácidos grasos poliinsaturados.
Calorías	100 kcal, Más bajo que la ternera o la pechuga de pollo.
Colesterol	55 mg Más bajo o equivalente a la ternera o el pollo.
Hierro	4 mg Considerablemente alto en comparación a la carne de res y el pollo. Ideal para prevenir anemia.
Sodio	65 mg Excepcionalmente bajo lo cual lo hace óptimo para dietas de hipertensión.
Vitaminas	Altos niveles, rico en complejo B especialmente B12 y vitamina E.
Producción Mexicana	Producción continua durante todo el año, con cobertura de distribución a nivel nacional. Ganadería libre de hormonas y antibióticos.

Presentaciones

Filete	Obtenido de la parte interna de la pierna. Para asarlo sin sobrecocerlo y disfrutar su sabor, término 3/4. Ideal para carne tártara, carpaccio, o trozos de filete.
Cuete	Obtenido de la parte externa de la pierna, excelente para cocinar platillos o guisados como fajitas o salpicón.
Arrachera	Filete marinado con una suavidad excelente, ideal para asarla o freirla.
Molida	Hecha con 100% carne de músculos de la pierna, ideal para elaborar excelentes hamburguesas y albóndigas.
Pierna	Presentación muy versátil, permite realizar distintos cortes según demanda de tus clientes, contiene toda la carne disponible de la pierna-muslo. (15 kilos aproximados)



Tipo de empaque

- Empaque primario: Bolsa al alto vacío, 0.5 kg por bolsa.
- Empaque secundario: caja de cartón corrugado identificada con el nombre del producto, medidas: 56 x 36 x 16 cm con 34 bolsas de 0.5 kg.

Condiciones de conservación

Este producto debe conservarse en congelación y una vez abierto no debe volver a congelarse. Su vida útil estimada es de 18 meses en congelación y una vez abierto el vacío mantenerlo en refrigeración por no más de 3 días.

Recomendación de preparación

Este producto debe consumirse cocido a una temperatura mínima de 70 °C.
Prepárelo a la parrilla u horneado.

