



MAGRO TROCEADO DE BUEY

El magro troceado de buey es una carne muy tierna y jugosa, ideal para otros usos diferentes al fileteado, como por ejemplo para guisos, caldos o carne picada entre otros muchos. Su formato troceado facilita su consumo, y sus posibilidades en cocina son muy amplias. El magro Terrabuey destaca además por su exquisito sabor fruto de la artesanía con la que se crían los bueyes y se madura su carne.



FICHA TÉCNICA:

Ingredientes: Carne de Buey 100%.

Alérgenos: Sin alérgenos.

Peso neto: bolsas de 2,5 kg aproximadamente.

Condiciones de Envasado: Envasado al vacío en bolsas de plástico alimentarias.

Condiciones de Conservación:

conservar entre 0-4°C en su envase original. Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 1 día.

Consumo Preferente: la fecha marcada en la etiqueta, siempre y cuando se mantenga en frío y al vacío.

RECOMENDACIONES DE USO:

Recomendado para guisos, caldos o carne picada entre otros usos.

TRAZABILIDAD:

Origen: España

Criado de manera artesanal en: Terrabuey, Cuéllar, España.

Alimentado con: hierba, paja, maíz y cereales.

Sacrificado en: España. 10.04764/VA

Madurado en: Terrabuey, Cuéllar, España. Los cortes y canales pasan el tiempo justo (entre 50-70 días aprox.) a poco más de 0°C.

Despiezado y envasado en: Terrabuey, Cuéllar, España (Reg. Sanitario: 10.028275/SG).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Por cada 100 g

Kcal: 176 Kcal

Proteínas: 20,2g

Hidratos de Carbono: 0g

Grasa: 10,6g

de las cuales saturadas: 4,35g

o colesterol: 65mg

Vit.B12: 2µg

Hierro: 2,90mg

Magnesio: 18mg