



PECHO CON HUESO MEJORADO

 BRISKET BONE IN

 ESPALDILLA

ID: 110568

MP: Canal Bovino



DESCRIPCIÓN

Los huesos incluidos en el corte de pecho son el esternón y las uniones condrales de las costillas 1° a la 5°. Comprende dos capas de músculos pectorales más los intercostales y la grasa adyacente regulada. Mejorado, empacado al alto vacío, fresco o congelado.

PRODUCTO



SUGERENCIAS DE USO Y COCCIÓN

 A la plancha

 Al horno

 Al carbón

SUSTITUTOS

 Paleta con hueso

 Diezmillo con hueso

ATRIBUTOS

Conservación y vida útil

- ✓ La vida útil del producto es de 35 días a temperaturas de 0° a 2°C, manteniendo las propiedades organolépticas de la carne mejorada.

Control de la retención de agua

- ✓ Durante la cocción, se tiene una mayor retención de agua en el producto mejorado, incluso si éste sufre sobrecocción accidental, ya que la cantidad de salmuera se encuentra balanceada y debidamente dispersada en el producto para contrarrestar efectos secundarios indeseables.

Aumento de la suavidad

- ✓ La textura del producto en términos de suavidad se ha demostrado que incrementa en el producto mejorado, logrando así mayor aceptabilidad ya que esta exacto en el punto ideal para el consumidor.

Presenta mayor jugosidad

- ✓ los jugos liberados durante la masticación son mayores en el producto mejorado y éstos juegan un rol importante al estimular la producción de saliva dando una impresión sostenida de jugosidad, logrando que el producto sea más apetecible.

Durante el almacenamiento en condiciones normales de refrigeración (0 a 2°C) este producto puede desjugarse el 3%.