

# PECHUGA DE POLLO

**DESCRIPCIÓN**

Músculo pectoral sin piel ni hueso procedente de pollos sanos, limpio de grasa y de resto de cartílago.

**INFORMACIÓN GENERAL**
**Conservación y uso esperado**

Refrigerado entre 0° y 4° C. Cocinar completamente antes de su consumo.

**VALORES NUTRICIONALES**

\*Valores medio por 100g de producto

VALOR ENERGÉTICO	PROTEINAS	GRASA
112 Kcal	24 g	1,7 g

**PRESENTACIÓN**

Nº REF	FORMATO	DESCRIPCIÓN COMERCIAL	PRESENTACIÓN	UNIDADES POR ENVASE	ENVASES POR EMBALAJE	PESO APROX. (KG)	VIDA ÚTIL
PL1100	Caja	Pechuga pollo pelada granel	Producto fresco envasado en caja de plástico de uso alimentario, cubierta por bolsa, etiquetada individualmente en el lateral de la caja.			10 Kg	6 Días desde sacrif.
PL1103	Bandeja	Pechuga pelada bandeja atm.	Producto fresco envasado en bandeja 1640 (PET-PE, de uso alimentario) etiquetada individualmente.	2 Unid/Caja	12 Band/Caja	0,6 Kg	8 Días desde sacrif.
PL1105	Bandeja	Pechuga pelada bandeja atm. ahorro	Producto fresco envasado en bandeja 1845 (PET-PE, de uso alimentario) etiquetada individualmente.	4 Unid/Caja	8 Band/Caja roja	1 Kg	8 Días desde sacrif.
PL1606	Bandeja	Pechuga pelada bandeja familiar atm.	Producto fresco envasado en bandeja 1845 (PET-PE, de uso alimentario) etiquetada individualmente	4 Unid/Band	8 Band/Caja blanca	1 Kg	8 Días desde sacrif.
PL1607	Bandeja	Pechuga pelada bandeja F15	Producto fresco envasado en bandeja 1640 (PET-PE, de uso alimentario) etiquetada individualmente	2 Unid/Band	6 Band/Caja	0,6 Kg	8 Días desde sacrif.
PL1109	Bolsa	Pechuga pelada bolsa congelar	Producto ultracongelado envasado en polyblock de uso alimentario. Embalado en cajas de cartón etiquetadas individualmente en el lateral			10 Kg	18 Meses

---

## **PECHUGA DE POLLO**

---



PL1100  
Pechuga  
pelada granel



PL1103 / PL1107  
Pechuga bandeja



PL1105 / PL1106  
Pechuga bandeja  
familiar y ahorro



PL1109  
Pechuga pelada  
congelado