

# + LIBRILLO SEMICOCIDO NATURAL



Constituye uno de los tres pre-estómagos de los bovinos. En su superficie interior presenta pliegues en forma laminar que lo asemejan a un libro. La cocción se realiza en el ciclo 1 donde permanece entre 40 y 45 minutos en agua a 90°C. Las hojas se presentan limpias y libres de ingesta. Los cascos también se presentan limpios y son de coloración blanca, ligeramente amarronada (natural).



## **Peso**

Peso bruto: 10,5kg.  
Peso neto: 10kg.

## **Rotulado**

Etiqueta autoadhesiva dispuesta en el frente de la caja.

## **Empaque primario**

Lámina de polietileno de baja densidad aprobada por SENASA.

## **Vida media del producto**

Máximo 18 meses a -18°C a partir de la fecha de producción.

## **Empaque secundario**

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## **Uso esperado**

Alimentos sometidos a cocción.

