Carnes Andrés LC

ÁNGEL ANDRES CAMARGO PULIDO - NIT: 11259618 – 4
CEL. 322 2097822/ DIRECCIÓN: CL 7 N° 13 - 23 Calle 22 N° 1B – 02
angelcamargo618@gmail.com

FICHA TÉCNICA

PECHUGA DE POLLO



nombre técnico del producto	Pechuga de pollo
descripción general del producto	Pieza de pollo derivada del despiece, que comprende el pectoral, entera o fileteada y sin hueso. Se trata de productos no modificados genéticamente (Libre de OGM´S: Organismos modificados genéticamente).
lugar de origen	El origen de la relación de esta especie con el ser humano se remonta al Neolítico, y concretamente en el marco del cambio de sociedades cazadoras-recolectoras a agricultoras-ganaderas. Algunos estudios revelan que las primeras gallinas y pollos domesticados pueden provenir de la India, hace más de 4.000 años.
composición nutricional	carbohidratos:
	Proteína: 31g
	lípidos o grasas: 3.6g
	agua: 76
	calorías: 165
presentación y empaques comerciales	empaques con diferentes formas que permiten beneficios como la seguridad y frescura a la hora de presentar y transportar sus productos. Las Bandejas Espumadas DryFresh® cuentan con propiedades de absorción incluidas, evitando el uso de una almohadilla adicional, son mucho más higiénicas y permiten una máxima frescura del producto; las Bandejas Espumadas son ideales para productos de gran volumen, tienen buena resistencia y cuentan con un tamaño perfecto para packs familiares; las Bandejas Espumadas para Procesadores, diseñadas para empacar en máquina automática, son rígidas e higiénicas
	color: en términos generales, de un color rosa pálido y