



Tenga en cuenta que siempre se recomienda usar guantes de malla metálica para cortar.

Centro de falda

CORTE PRIMARIO

Solomillo

CORTES SECUNDARIOS

- Filetes de centro de falda
- Carne para estofado

BANDEJAS RECOMENDADAS

4S y 8S

HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Cuchillo puntilla de 6"
- Cuchillo fileteador de 10"

NOTA PARA EL CARNICERO

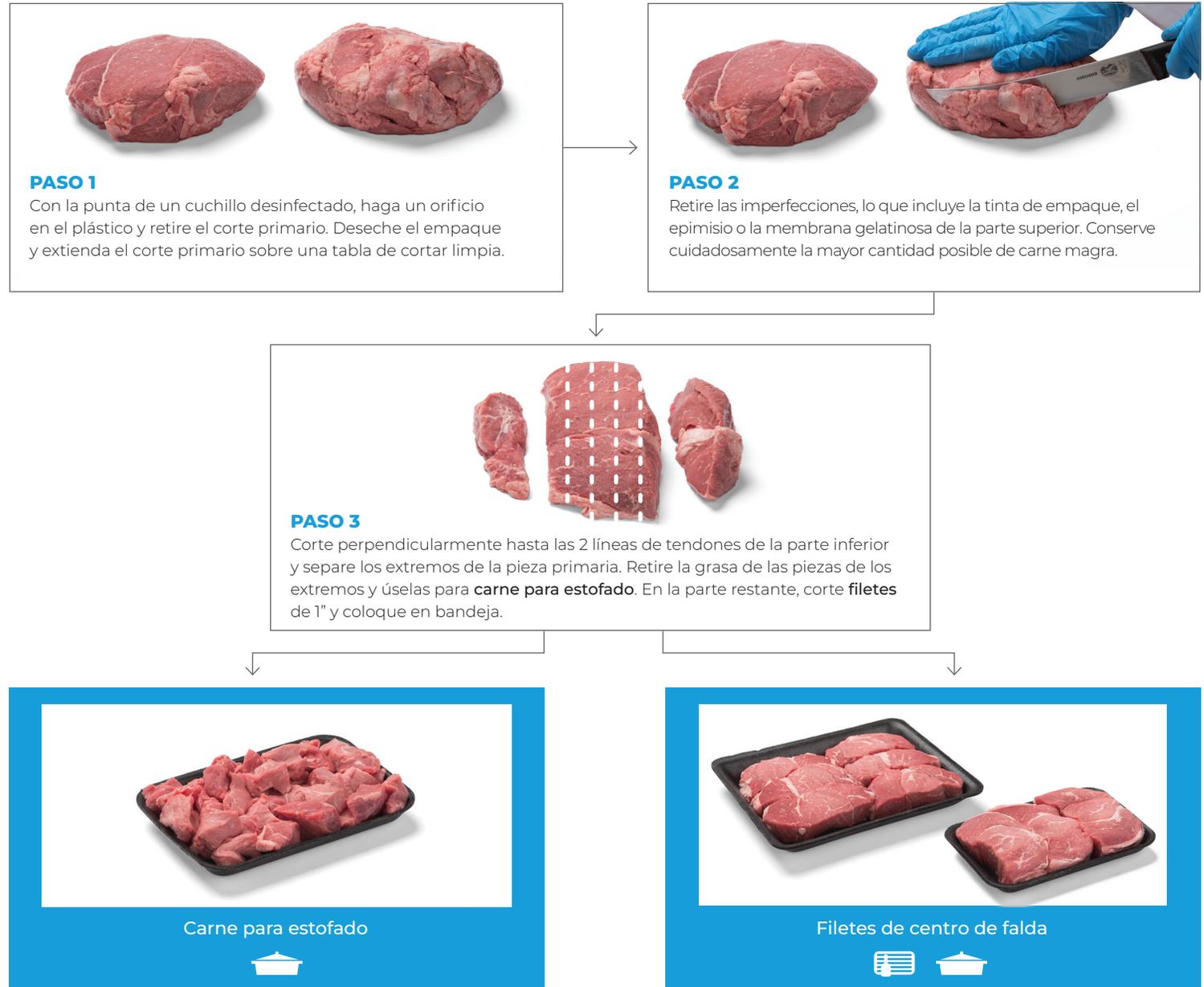
Aumente el margen y el valor para el departamento de carnes quitando la menor cantidad posible de carne magra.



ESCANEE AQUÍ

para ver un video con instrucciones paso a paso; para encontrar más guías de corte, visite

nationalbeef.com/cm-c-index



PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR

Este corte deshuesado ofrece una excelente relación calidad-precio. Suele marinarse y asarse para fajitas, o usarse para salteados, kebabs o filetes.



National Beef

America's Premier Beef Company®