



Diezmillo

CORTE PRIMARIO

Espaldilla

CORTES SECUNDARIOS

- Filetes de diezmillo finos
- Filetes de espaldilla
- Costillas cortas deshuesadas/carne para estofado

BANDEJAS RECOMENDADAS

2D, 4D, 8S y 10S

HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Cuchillo puntilla de 6"
- Cuchillo fileteador de 10"
- Cuchillo de trinchar de 12"

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

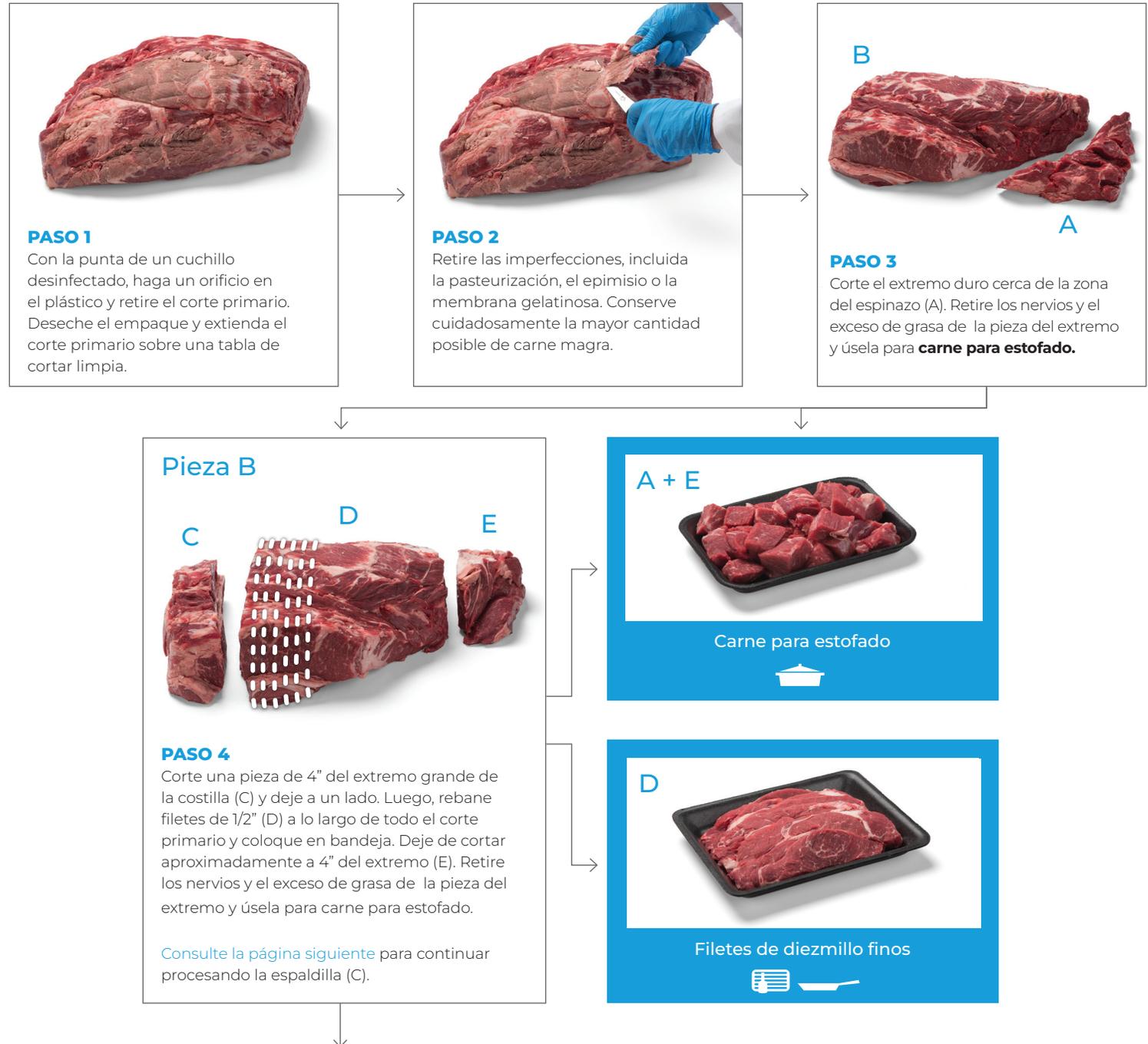
nationalbeef.com/cm-c-index



National Beef

America's Premier Beef Company®

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





Diezmillo



ESCANEE AQUÍ

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

nationalbeef.com/cmc-index

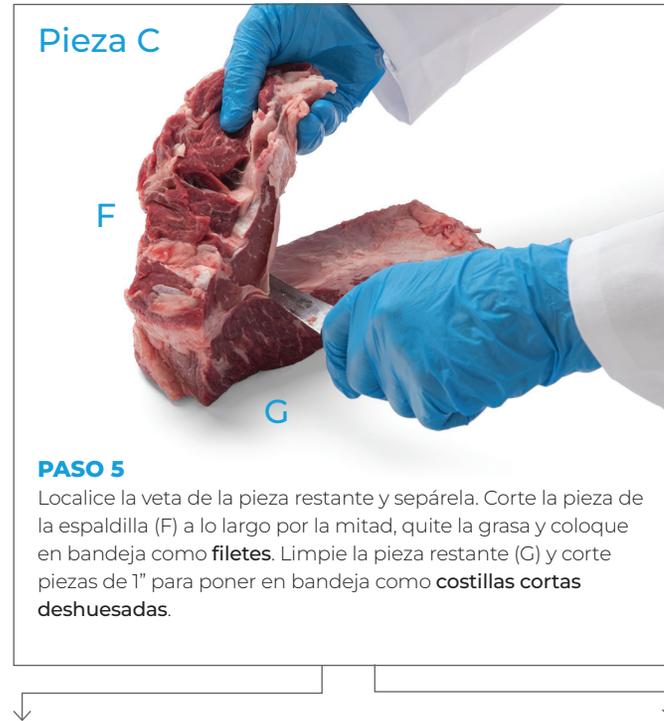


National Beef

America's Premier Beef Company®

INSTRUCCIONES PARA CADA CORTE

(CONTINUACIÓN)



PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR

Este corte grande y deshuesado se obtiene del área que se encuentra entre las costillas y el espinazo. Contiene una variedad de músculos tiernos y algunos un poco duros.