



## INSTRUCCIONES PARA CADA CORTE

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

# Vacío

### CORTE PRIMARIO

Solomillo

### CORTES SECUNDARIOS

- Filetes de vacío

### BANDEJAS RECOMENDADAS

10S y 8S

### HERRAMIENTAS NECESARIAS

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

### NOTA PARA EL CARNICERO

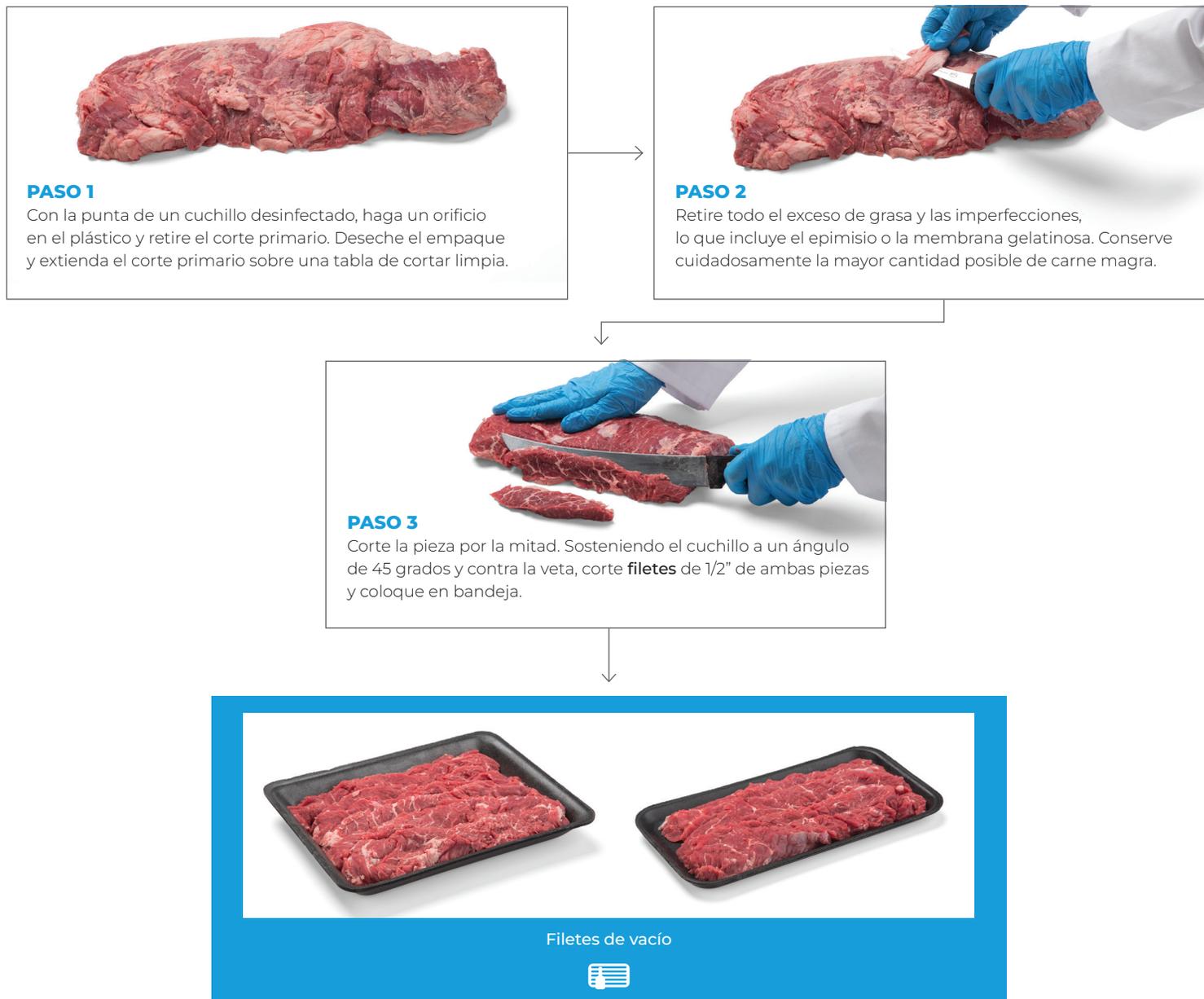
Aumente el margen y el valor para el departamento de carnes quitando la menor cantidad posible de carne magra.



### ESCANEE AQUÍ

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

[nationalbeef.com/cm-c-index](http://nationalbeef.com/cm-c-index)



### PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR

Este corte deshuesado tiene una textura sustanciosa que se usa comúnmente para salteados y fajitas. Ideal para marinar y asar o hacer a la parrilla.



**National Beef**

America's Premier Beef Company®