WL
WORLDWIDE TRADING
U.S. PORK
U.S. MEAT EXPORT FEDERATION
PRAIRIE FRESH®
USA PRIME®
THE BEST OF OUR BEST
Cortes Premium de Cerdo

PRAIRIE FRESH USA PRIME®

Cortes Premium de Cerdo

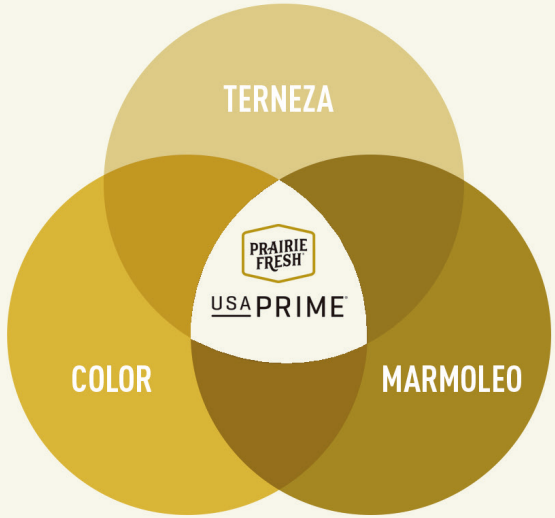
Cuando de Cortes de Carne de Cerdo se refiere, Prairie Fresh USA Prime® es una constante aproximación a **la perfección.** Cada uno de ellos, es seleccionado a mano en función de su **marmóleo superior, color y terneza** para garantizar que ningún bocado pase desapercibido en tu mesa.

100% ALL NATURAL

AMERICAN OWNED FARMS

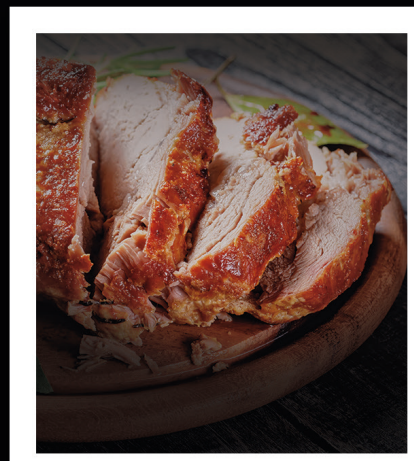
SUPERIOR TENDERNESS

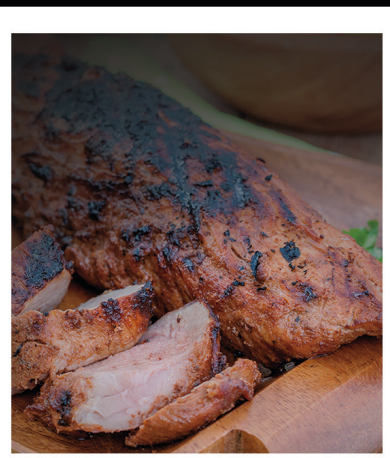
CORTES POR ENCIMA del estándar



CATALOGADO COMO UNA GENERACIÓN SUPERIOR DE CORTES PREMIUM DE CERDO

Elegir Prairie Fresh USA Prime significa que estás optando por la mejor carne de cerdo disponible. La tecnología patentada líder en la industria nos ayuda a seleccionar a mano nuestros cortes de primera calidad con propiedades como marmoleo, color y terneza superiores.

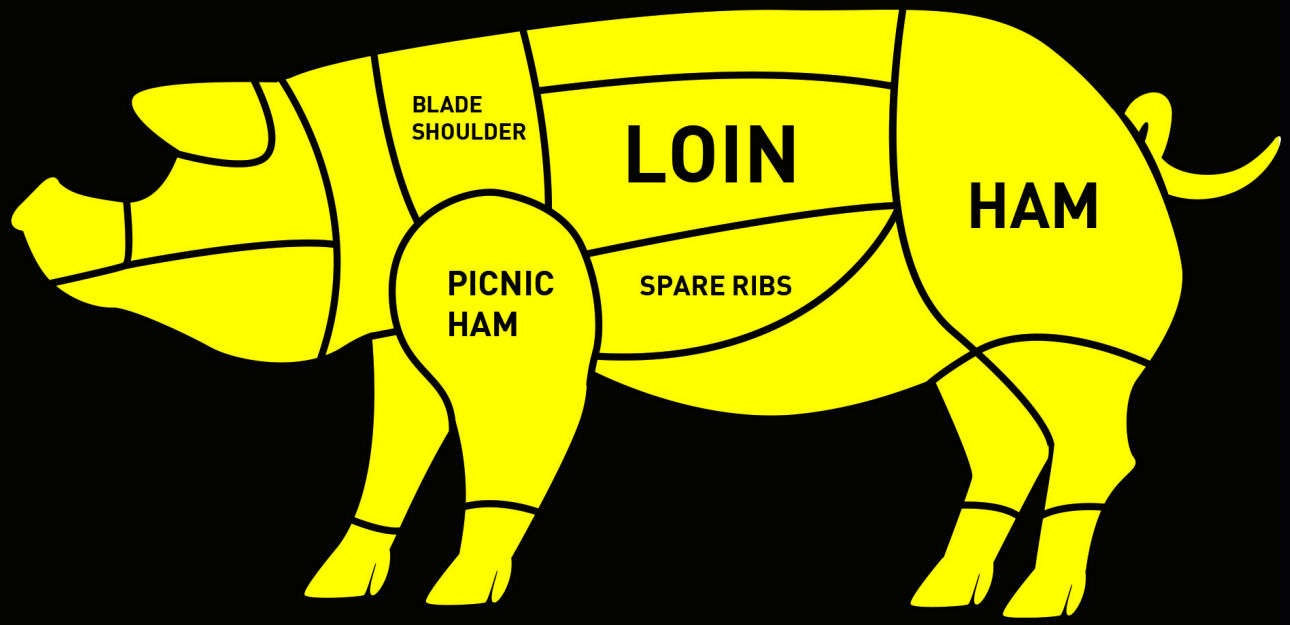




USA PRIME®

PRAIRIE FRESH®

CORTES PREMIUM DE CERDO DISPONIBLES EN COLOMBIA



LOIN

LOMO

LOIN

CHULETÓN

Ribeye & T-bone Steak

SPARE RIBS

BACK-RIBS

PRAIRIE FRESH USA PRIME®

TIPS DE MANIPULACIÓN Y CONGELACIÓN

Congelación: -12 a -18ºC | Refrigeración: -2ºC a 4ºC

¿Cuánto tiempo puedo mantener la carne de cerdo en el congelador?

Puedes congelar los cortes de cerdo Prairie Fresh Usa Prime® hasta por 6 meses si se congelan a -18ºC empacados al vacío. Después de ese período de tiempo, el producto se mantiene saludable, pero puede que su calidad disminuya con el tiempo.

¿Cuál es la mejor manera de descongelar la carne de cerdo?

La mejor manera de descongelar los cortes de cerdo es trasladarlo del congelador al refrigerador, esto lo puedes hacer desde la noche anterior a la preparación, llevándolo a una temperatura de -2 a 4ºC.

¿Cuánto tiempo puedo mantener mi cerdo fresco en el refrigerador?

Los cortes de cerdo frescos, preempacados y sellados se pueden guardar en el refrigerador de 2 a 4 días, mientras que la carne de cerdo molida se puede conservar durante 1 o 2 días. Si desea mantener la carne de cerdo fresca y cruda por 2 a 3 días, es recomendable guardarla en el congelador.

¿Se puede volver a congelar la carne de cerdo si se ha descongelado?

Según la USDA, una vez que los alimentos se descongelan en el refrigerador, es seguro volver a congelarlos sin cocinarlos, aunque puede haber disminución en la calidad debido a la pérdida de humedad durante la descongelación. Después de cocinar la carne de cerdo, es seguro congelar los cortes cocidos nuevamente.

WORLDWIDE TRADING · U.S. PORK · U.S. MEAT EXPORT FEDERATION