

Asado de tira

Banderita Angus

Código	MD-VAC-BAND-ANG
Presentación	Bolsa al vacío, 700-800 g
Venta	Por kg, desde 5 kg
Precio neto	\$14.500 + IVA / kg
Precio con IVA	\$17.255 / kg
PVP sugerido	\$25.990 con IVA / kg



Asado de tira de vacuno Angus, cortado transversalmente a las costillas en tiras con hueso y marmoleo visible. Una opción para parrillas, restaurantes y vitrinas de carnes. Envasado al vacío en bolsas de peso variable entre 700 y 800 g. Venta por kilogramo desde 5 kg; el importe final se ajusta al pesaje real.

Formato, conservación y trazabilidad

Pedido mínimo	\$100.000 netos combinables. 5 kg de este corte = \$72.500 netos / \$86.275 con IVA; faltan \$27.500 netos para el mínimo general.
Pesaje y bolsas	El peso comercial incluye hueso y grasa. No equivale al peso de carne comestible. La cantidad de bolsas y el total se confirman según pesaje; no se garantiza un número fijo de bolsas por pedido.
Conservación	Congelado a -18 °C. Mantener cadena de frío. Vida útil y vencimiento: según el envase vigente.
Composición	Corte de carne de vacuno Angus con hueso. Revisa la etiqueta vigente para confirmar ingredientes y posibles alérgenos o trazas.
Trazabilidad	Marca comercial Meat Deli. La fotografía original declara origen Chile y elaboración/envasado por Estancia Los Ríos para Meat Service SpA. Lote, fechas y resolución sanitaria: consultar la etiqueta vigente de cada bolsa.

Información comercial informada por Meat Deli. El número de bolsas, peso final, lote y disponibilidad se confirman antes del pago. Esta ficha no sustituye la etiqueta de cada unidad.

Nutrición y preparación

Información nutricional referencial

Por 100 g de porción comestible **cruda y sin hueso**. Referencia de un corte comparable; no es un análisis del producto Meat Deli.

Nutriente	Por 100 g
Energía	235 kcal
Proteínas	17,5 g
Grasas totales	18,3 g
Carbohidratos	0 g
Sodio	78 mg
Hierro	2,24 mg
Zinc	7,07 mg

Referencia USDA SR27 (2014), NDB 23128: short ribs de vacuno, sin hueso, carne y grasa, grasa exterior recortada. No corresponde a un análisis del Banderita Angus Meat Deli ni reemplaza su rotulación. El marmoleo y el recorte pueden modificar sustancialmente estos valores. No multiplicar por el peso de la bolsa, que incluye hueso.

Fuente: USDA SR27 (2014), NDB 23128, páginas 724-726. Consulta: 15/09/2026.

Preparación resumida

Descongela dentro del refrigerador en un recipiente que contenga los líquidos. Retira la bolsa y seca la carne antes de cocinar.

Parrilla o plancha: dorar ambas caras y regular el calor según el grosor. Comprobar al menos 63 °C en el centro de la carne sin tocar el hueso y reposar al menos 3 minutos.

Horno: dorar previamente y terminar a 180 °C como orientación de equipo. El tiempo depende del grosor; comprobar al menos 63 °C y reposar 3 minutos. Seguir instrucciones más exigentes del envase.

En plancha o sartén, trabaja en una sola capa y ajusta el calor para dorar sin quemar. Mide con una sonda fina desde un costado, sin tocar el hueso. No hay un tiempo fijo válido para todos los grosores.

Fuente de temperatura mínima y reposo: FoodSafety.gov. Las temperaturas de equipo son orientativas; sigue las indicaciones del envase.

Guía completa y ficha del producto

meatdeli.cl/blog/como-preparar-asado-de-tira-banderita-angus.html

meatdeli.cl/productos/asado-de-tira-banderita-angus.html