

Bife de Chorizo Argentino



Código	MD-VAC-BIFE-ARG
Presentación	Bolsa al vacío: 3 unidades de aproximadamente 200 g. Peso total variable: 600-700 g.
Precio mayorista	\$14.000 + IVA / kg \$16.660 con IVA / kg
PVP sugerido	\$24.990 con IVA / kg. Cada negocio define su precio final.
Compra	Desde 5 kg de este corte. Pedido general mínimo: \$100.000 netos combinables. Pesaje final antes del pago.

Bife de Chorizo Argentino, un corte de vacuno de sabor intenso y con una franja de grasa que aporta jugosidad al cocinar. Ideal para parrilla, plancha o sartén. Bolsa al vacío con 3 unidades de aproximadamente 200 g cada una y peso total variable de 600 a 700 g. Venta por kilogramo; el importe final se ajusta al pesaje real.

Formato y rendimiento

Una bolsa contiene 3 bifes: sugerencia de 3 porciones acompañadas. El peso indicado es del producto crudo; el rendimiento cocinado varía. La cantidad de bolsas y el importe final dependen del pesaje real.

Las fotografías de preparaciones pueden mostrar más unidades. El formato comercial es de 3 bifes por bolsa; los acompañamientos no están incluidos.

Conservación y preparación

Conservación	Conservar congelado a -18°C. Mantener la cadena de frío y respetar el vencimiento de cada envase.
Composición	Carne de vacuno de origen argentino. Consulta la rotulación vigente para confirmar la composición y posibles trazas.
Trazabilidad	La etiqueta fotografiada declara origen Argentina, importado, y elaboración y envasado por Estancia Los Ríos para Meat Service SpA. Lote, fechas y resolución sanitaria: consultar cada envase.

Información nutricional

La fotografía aportada declara por 100 g: energía 190 kcal; proteínas 22 g; grasas totales 13 g; grasas saturadas 5 g; colesterol 66 mg; hierro 2,7 mg; zinc 5 mg.

Transcripción de los valores legibles de la etiqueta fotografiada, sin verificación analítica. Consulta la rotulación vigente del elaborador para la tabla nutricional completa.

Preparación resumida

Descongelar completamente dentro del refrigerador, en una bandeja que contenga los líquidos. Retirar la bolsa y secar la superficie antes de cocinar.

Parrilla: dorar ambas caras y terminar con calor moderado. Comprobar al menos 63 °C en el centro de cada bife y reposar al menos 3 minutos.

Plancha o sartén: cocinar sin superponer las piezas; regular el calor para dorar sin quemar. Comprobar al menos 63 °C y reposar 3 minutos.

Sellado y horno: dorar en sartén y terminar en horno a 180 °C como orientación de equipo, hasta alcanzar al menos 63 °C en el centro. Reposar 3 minutos. El tiempo depende del grosor; seguir indicaciones más exigentes del envase.

Fuente: FoodSafety.gov, temperaturas internas mínimas y reposo.

Consulta las páginas completas

[Ver producto, precio y galería](#)

[Ver guía de preparación paso a paso](#)