SUERO PORCINO



Producto obtenido después de la coagulación y centrifugación de la sangre porcina, contiene proteínas y diversos componentes solubles de interés para aplicaciones en investigación, biotecnología y desarrollo de productos especializados. Disponible bajo condiciones controladas de procesamiento, conservación y trazabilidad.

Caracteristicas organolepticas generales:

- Color: Rojo translucido
- Olor: Caracteristico
- Textura: Solido congelado