

**Tamaño de distintos cortes de pollo por unidad (pesos bruto y neto), en base a pollos de 1,800 kg y 2,500 kg (peso en góndola).**

Corte (por unidad)	Pollo 1,800 kg		Pollo 2,500 kg	
	PB (g)	PN (g)	PB (g)	PN (g)
Pechuga fillet	250	170	350	250
Cuarto trasero	400	-	600	-
Pata-muslo	300	200	450	300
Pata	150	80	200	115
Muslo	150	100	250	150
Ala	100	50	130	80

**Fuente:** elaboración propia en base a datos provistos por CEPA.

**Notas:**

PB: peso bruto.

PN: peso neto.



**Fuente:** Empresa Granja Tres Arroyos.