

BOVÍ

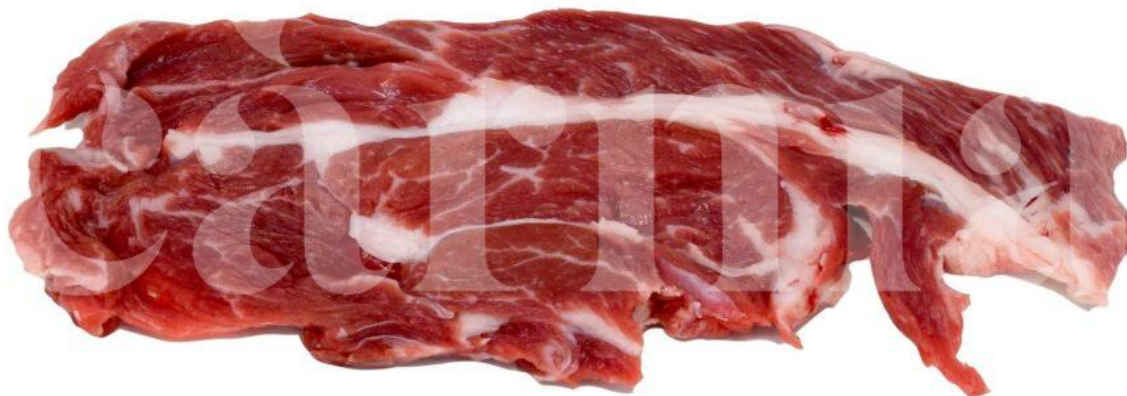
REF: 13261011

Bistec añojo aguja 120 g, congelado

El bistec de añojo de aguja de 120 g congelado es un corte de vacuno especialmente apreciado por su equilibrio entre ternura, jugosidad y sabor.

Procedente de la zona de la aguja, destaca por su fina infiltración de grasa, que aporta una textura suave y una experiencia gastronómica muy agradable. Su formato de 120 g facilita el control de las raciones y garantiza una presentación uniforme, convirtiéndolo en una excelente opción para restauración, colectividades y establecimientos que buscan calidad y eficiencia operativa.

Gracias a su conservación congelada, mantiene todas sus propiedades organolépticas y permite una gestión óptima del producto durante todo el año.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la plancha, a la parrilla o en sartén, consiguiendo una superficie dorada y un interior jugoso. Perfecto acompañado de patatas, verduras a la parrilla, ensaladas o salsas ligeras que realcen el sabor natural de la carne. También resulta excelente para menús diarios, bocadillos gourmet y propuestas de restauración donde se busca una carne tierna y sabrosa.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg