

BOVÍ

REF: 16210016

Filete de vaca picado

El filete de vaca picado es una elaboración obtenida a partir de carne de vacuno seleccionada, ofreciendo una textura uniforme, un intenso sabor y una gran versatilidad en cocina. Es una solución práctica para profesionales que buscan un producto de calidad constante y excelente rendimiento en múltiples preparaciones. Su formato facilita la elaboración de hamburguesas gourmet, albóndigas, rellenos, canelones, lasañas, salsas cárnicas y otras recetas tradicionales o creativas. Es una opción ideal para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA que necesitan optimizar tiempos de preparación sin renunciar a la calidad del producto final. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros productos para ofrecer soluciones de calidad constante, excelente rendimiento y adaptadas a las necesidades del canal HORECA.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la plancha, en sartén o al horno según la elaboración. Resulta perfecta para preparar hamburguesas, albóndigas, rellenos, lasañas, canelones o salsas como boloñesa. Se recomienda cocinar completamente el producto y condimentarlo con especias y hierbas aromáticas para potenciar todo su sabor.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg