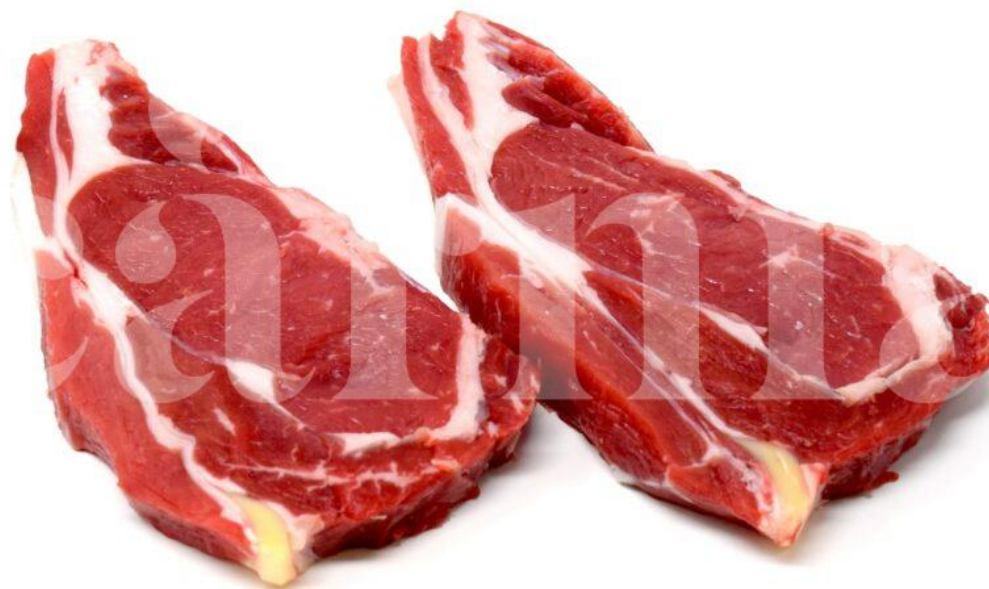


Lomo añojo sin hueso de 200-250 g, congelado

El lomo de añojo sin hueso de 200-250 g, congelado es un corte de alta calidad, porcionado para ofrecer un control preciso de las raciones y una cocción uniforme. Procedente de animales jóvenes, destaca por su equilibrio entre ternura, jugosidad y sabor, convirtiéndose en una opción muy versátil para la restauración profesional. Su presentación congelada permite optimizar la gestión del stock, reducir el desperdicio y disponer del producto según las necesidades del servicio. El formato porcionado agiliza la operativa en cocina y garantiza una presentación homogénea, siendo ideal para restaurantes, hoteles, steakhouses y establecimientos del canal HORECA que buscan una calidad constante y un excelente rendimiento. 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, a la parrilla o sobre brasa, sellando la pieza a alta temperatura para conservar toda su jugosidad. Se recomienda descongelar previamente en refrigeración y finalizar con sal en escamas. Acompaña perfectamente con verduras a la parrilla, patatas, setas o salsas suaves que realcen el sabor natural de la carne.

Producto: Congelado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg