

BOVÍ

REF: 13110176

Novilla Irlanda “côte boeuf” (“dry-aged”)

La Côte de Boeuf Dry-Aged de novilla irlandesa es uno de los cortes más exclusivos y apreciados por los amantes de la carne. Procedente de animales seleccionados y sometida a un cuidadoso proceso de maduración en seco, desarrolla una textura excepcionalmente tierna y una intensidad de sabor única. Su espectacular presentación con hueso y su excelente marmoleado la convierten en una pieza imprescindible para restaurantes, asadores y establecimientos que buscan ofrecer una experiencia gastronómica memorable.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la brasa, parrilla o grill de alta temperatura. Se recomienda sellar bien el exterior y finalizar la cocción respetando el punto deseado para conservar toda su jugosidad. Perfecta para compartir y acompañar con patatas asadas, pimientos del piquillo, verduras a la brasa o sales especiales que realcen los matices de la maduración Dry-Aged.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg