

BOVÍ

REF: 13110177

Novilla Irlanda “cube roll” (“dry-aged”)

El Cube Roll Dry-Aged de novilla irlandesa es un corte premium especialmente valorado por su excepcional equilibrio entre ternura, jugosidad y sabor. El proceso de maduración en seco potencia sus matices, concentrando los aromas y aportando una profundidad de sabor única. Su excelente marmoleado y calidad constante lo convierten en una elección ideal para restaurantes, asadores y profesionales de la gastronomía que buscan ofrecer una experiencia diferencial a sus clientes.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para cortar en chuletas o steaks de gran formato y cocinar a la brasa, parrilla o plancha de alta temperatura. Se recomienda una cocción que respete el punto de la carne para apreciar plenamente los matices desarrollados durante la maduración. Acompaña perfectamente con verduras a la brasa, patatas premium o salsas ligeras que permitan que el protagonismo recaiga en la carne.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg