

BOVÍ

REF: 13110178

Novilla Irlanda lomo bajo (“dry-aged”)

El lomo bajo Dry-Aged de novilla irlandesa es un corte de referencia para los amantes de la carne de alta calidad. Procedente de ganado seleccionado y sometido a un proceso de maduración en seco, desarrolla una textura tierna, una jugosidad excepcional y un sabor profundo con matices únicos. Su equilibrio entre infiltración y carácter lo convierte en una opción imprescindible para restaurantes, asadores y profesionales que buscan ofrecer una experiencia gastronómica superior.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para preparar chuletas, entrecots o steaks de gran calidad. Se recomienda cocinar a la brasa, parrilla o plancha de alta temperatura, respetando el punto de cocción para apreciar plenamente los matices de la maduración Dry-Aged. Combina perfectamente con patatas asadas, verduras a la brasa, pimientos del piquillo o sales gourmet que potencien el sabor de la carne sin enmascararlo.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg