

BOVÍ

REF: 16191001

Rabo de buey congelado

El rabo de buey congelado es un corte tradicional muy apreciado por su extraordinaria riqueza de sabor y su elevada concentración de colágeno, que durante las cocciones prolongadas se transforma en una carne tierna, melosa y de gran intensidad gastronómica. Es una pieza imprescindible para elaborar recetas clásicas de la cocina mediterránea e internacional.

Su presentación congelada facilita la planificación del stock y la gestión de compras, garantizando una disponibilidad constante y reduciendo el desperdicio en restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA. Es un producto ideal para cocinas que buscan ofrecer platos de larga elaboración con 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 elaborar estofados, guisos y braseados mediante cocciones lentas que permitan extraer todo el colágeno y desarrollar una salsa intensa y untuosa. Combina perfectamente con vino tinto, verduras, setas, puré de patata, parmentier o polenta. También puede deshuesarse una vez cocinado para preparar rellenos, arroces o elaboraciones de alta cocina.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg