

BOVÍ

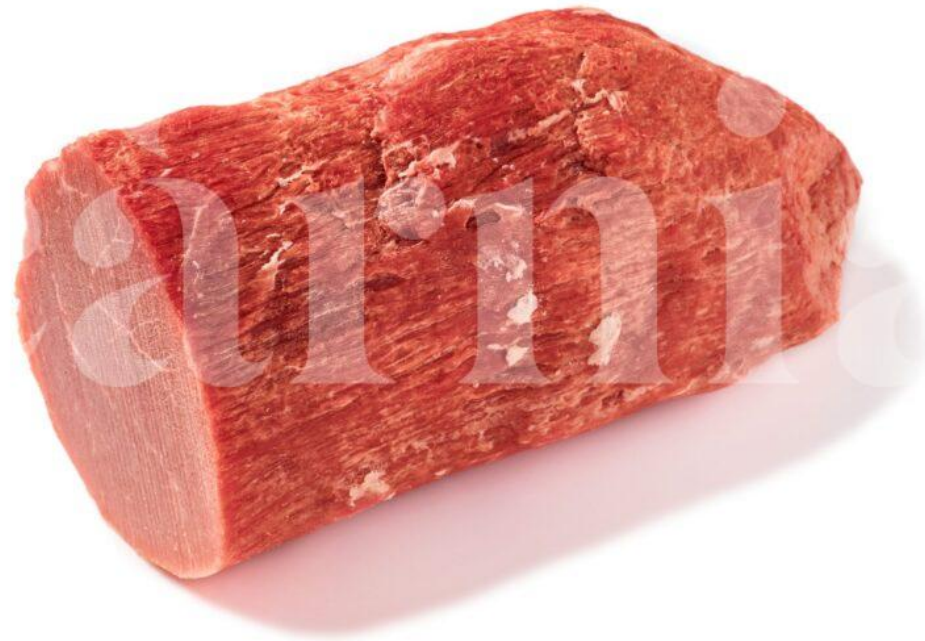
REF: 16211001

Redondo de vaca pulido y partido 1/2, congelado

El redondo de vaca pulido y partido 1/2, congelado es un corte magro procedente de la pierna, cuidadosamente pulido para eliminar el exceso de grasa y presentado en medias piezas para facilitar su manipulación y aprovechamiento en cocina. Destaca por su textura firme, su versatilidad y su excelente rendimiento en elaboraciones de gran formato.

Su presentación congelada permite una mejor planificación del stock, disponibilidad durante todo el año y reducción del desperdicio, mientras que el formato partido facilita el almacenamiento y la preparación. Es una solución ideal para restaurantes, hoteles, caterings, colectividades y establecimientos del canal HORECA que buscan un producto práctico y de calidad constante para múltiples aplicaciones culinarias.

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 preparar asados, roast beef, estofados o cocidos mediante cocciones lentas que permitan conservar la jugosidad de la carne. También puede utilizarse para lonchear una vez cocinado o para elaborar recetas tradicionales con salsas y guarniciones de verduras, patatas o setas. Se recomienda una cocción controlada y un reposo previo al corte para obtener una textura más tierna.

Producto: Congelado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg