

BOVÍ

REF: 11110001

Ternera blanca lomo entero sin hueso

El lomo entero sin hueso de ternera blanca es una pieza premium que destaca por su ternura, textura fina y extraordinaria versatilidad. Al presentarse completamente deshuesado, facilita el despiece, optimiza el rendimiento y permite obtener cortes uniformes de alta calidad, adaptándose a las exigencias de la restauración profesional.

Esta pieza es ideal para elaborar entrecots, steaks, medallones y otras preparaciones de alto valor gastronómico, ofreciendo una excelente presentación y una gran regularidad en el servicio. Es una opción especialmente indicada para restaurantes, hoteles, braserías y establecimientos del canal HORECA que buscan un producto de calidad constante y máxima eficiencia en cocina.

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:

Perfecto para cocinar a la plancha, a la parrilla, a la brasa o al horno con cocciones cortas que respeten la jugosidad natural de la carne. Se recomienda atemperar la pieza antes de cocinarla, sellarla a alta temperatura y dejarla reposar antes del corte para potenciar su textura y sabor. Combina perfectamente con verduras de temporada, patatas, setas y salsas ligeras.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg