

BOVÍ

REF: 11110002

Ternera blanca solomillo

El solomillo de ternera blanca es uno de los cortes más exclusivos y valorados de la canal, reconocido por su extraordinaria ternura, textura fina y sabor suave. Su escaso tejido conjuntivo y su delicadeza natural lo convierten en una pieza de referencia para la restauración profesional y la alta gastronomía.

Su gran versatilidad permite elaborar medallones, tournedós, steak tartar y numerosas preparaciones de primer nivel, garantizando una excelente presentación y una calidad constante.

Es una pieza especialmente indicada para restaurantes, hoteles y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer un producto premium con un rendimiento excepcional.

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 cocinar a la plancha, a la parrilla, a la brasa o al horno con cocciones cortas que preserven toda su ternura y jugosidad. Se recomienda atemperar la pieza antes de cocinarla, sellarla a alta temperatura y dejarla reposar unos minutos antes del servicio. Combina perfectamente con setas, verduras de temporada, foie, patatas o salsas suaves.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg