

BOVÍ

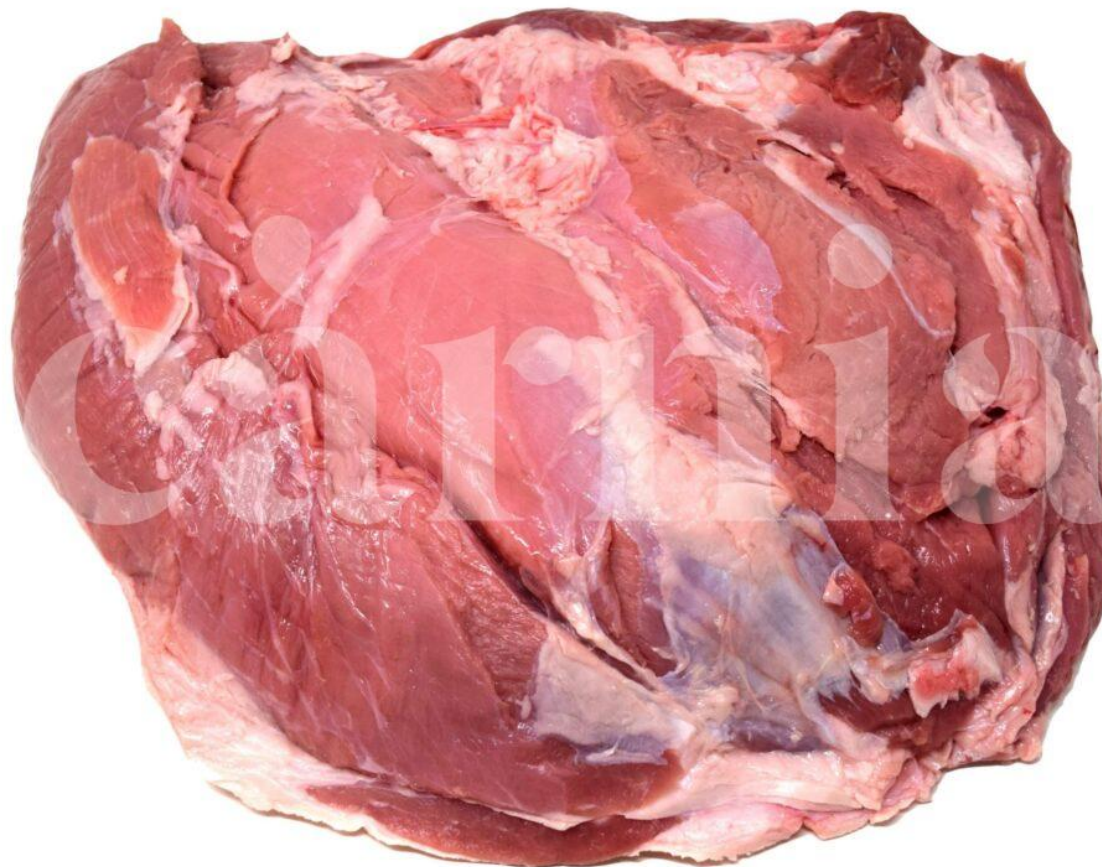
REF: 11110003

Ternera blanca tapa entera

La tapa entera de ternera blanca es un corte procedente de la pierna que destaca por su textura fina, bajo contenido graso y gran uniformidad. Su formato entero ofrece un excelente aprovechamiento, permitiendo adaptar el despiece a las necesidades de cada cocina profesional y garantizando una presentación homogénea.

Es una pieza muy versátil, adecuada para obtener filetes, escalopes, medallones o asados, convirtiéndose en una solución práctica para restaurantes, hoteles, colectividades y establecimientos del canal HORECA que buscan un producto de calidad constante y un rendimiento óptimo en cada servicio.

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, elaborar escalopes, empanados, asados o preparaciones a baja temperatura. Para mantener una textura tierna y jugosa, se recomienda controlar el punto de cocción y dejar reposar la pieza tras el asado antes de cortarla. Combina perfectamente con verduras de temporada, patatas y salsas tradicionales.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg