

BOVÍ

---

REF: 13100083

# Ternera carrillada con hueso

La carrillada de ternera con hueso es una pieza tradicional muy valorada por su extraordinaria jugosidad, textura melosa y profundo sabor. Procedente de los músculos faciales del animal, destaca por su riqueza en colágeno, que durante la cocción lenta se transforma en una carne excepcionalmente tierna y llena de matices gastronómicos.

La presencia del hueso aporta una mayor intensidad de sabor a los jugos y salsas de cocción, convirtiéndola en una opción especialmente apreciada por chefs y profesionales de la restauración. Es un corte ideal para quienes buscan elaboraciones tradicionales de gran valor culinario y una experiencia gastronómica auténtica.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de vacuno para garantizar una calidad constante, un excelente rendimiento y resultados excepcionales en cada preparación.



#### **Sugerencia de cocinado:**

Ideal para cocinar estofada, braseada o a baja temperatura durante largos periodos de tiempo. Perfecta acompañada de verduras, vino tinto, setas, puré de patatas o salsas elaboradas con sus propios jugos. La cocción lenta permite obtener una carne especialmente tierna que prácticamente se deshace en la boca, siendo una excelente opción para la cocina tradicional y gastronómica.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg