

BOVÍ

REF: 13100084

Tenera carrillada medallón

La carrillada de ternera en medallón es un corte seleccionado que combina una excelente presentación con la melosidad y el intenso sabor característicos de la carrillada. Su formato facilita el emplatado y permite obtener raciones uniformes, optimizando tanto el trabajo en cocina como la presentación final de cada plato. Es una opción ideal para restaurantes, hoteles y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer elaboraciones de alta calidad con una preparación eficiente. Gracias a su textura y excelente comportamiento en cocciones prolongadas, los medallones de carrillada resultan perfectos para platos tradicionales y propuestas gastronómicas contemporáneas. 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 mediante estofados, braseados o cocciones a baja temperatura que potencien su ternura y desarrollen todo su sabor. También puede finalizarse con un ligero marcado a la plancha antes del emplatado para aportar una textura exterior más intensa. Combina perfectamente con purés, patatas, verduras de temporada, setas o salsas elaboradas a partir de sus propios jugos.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg