

BOVÍ

REF: 13100016

Ternera contra (tapa plana)

La contra de ternera (tapa plana) es un corte procedente de la pierna que destaca por su carne magra, firme y de gran versatilidad culinaria. Su formato permite múltiples aplicaciones en cocina, siendo una excelente opción para elaborar filetes, escalopes, asados o preparaciones de cocción lenta, adaptándose a diferentes estilos de restauración. Es un corte especialmente valorado por restaurantes, hoteles, colectividades y establecimientos del canal HORECA que buscan un producto polivalente, de rendimiento constante y fácil manipulación. Su capacidad para adaptarse a diferentes técnicas de cocinado permite optimizar el trabajo en cocina sin renunciar a una excelente presentación. 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 preparar filetes a la plancha, escalopes empanados, asados al horno o guisos tradicionales. También puede cocinarse a baja temperatura para obtener una textura más tierna. Se recomienda cortar siempre la pieza en sentido contrario a la fibra para mejorar la ternura y acompañarla con verduras, patatas o salsas ligeras.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg