

BOVÍ

REF: 13100058

Ternera ecológica, entrecot sin hueso ancho Pirinat

El entrecot sin hueso ancho de ternera ecológica Pirinat es un corte premium obtenido del lomo alto, apreciado por su equilibrio entre ternura, jugosidad y sabor. Su infiltración de grasa favorece una textura melosa y una excelente experiencia gastronómica, siendo una elección destacada para establecimientos que buscan ofrecer carnes de alta calidad.

Su formato sin hueso facilita un porcionado uniforme y un óptimo aprovechamiento en cocina, convirtiéndolo en una excelente opción para restaurantes, hoteles y braserías del canal HORECA. Es un corte especialmente indicado para preparaciones a la parrilla o a la plancha, donde desarrolla todo su potencial tanto en sabor como en 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 cocinar a la parrilla, a la plancha o a la brasa con cocciones rápidas que respeten su jugosidad natural. Se recomienda sellar la pieza a alta temperatura y dejarla reposar unos minutos antes del corte para conservar todos sus jugos. Acompaña perfectamente con verduras de temporada, patatas, setas o salsas suaves que potencien el sabor de la carne sin restarle protagonismo.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg