

BOVÍ

REF: 15110002

Ternera entrañas sin piel

Las entrañas de ternera sin piel son un corte muy apreciado por su intenso sabor, su textura característica y su excelente comportamiento en la parrilla. Al presentarse sin la membrana exterior, facilitan la preparación y permiten una cocción más uniforme, optimizando el trabajo en la cocina profesional.

Es una pieza especialmente valorada por restaurantes, asadores, hoteles y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer cortes con personalidad y una experiencia gastronómica diferenciadora. Su gran jugosidad y su sabor profundo la convierten en una excelente opción tanto para parrillas tradicionales como para propuestas de cocina contemporánea. 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:

Ideales para cocinar a la parrilla, a la brasa o a la plancha a alta temperatura, logrando un exterior dorado y un interior jugoso. Se recomienda una cocción rápida para conservar todas sus cualidades. Pueden servirse acompañadas de chimichurri, salsa criolla, mantequilla de hierbas o simplemente con sal en escamas. Combinan perfectamente con patatas, verduras a la parrilla, ensaladas o pimientos asados.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg