

BOVÍ

REF: 13291005

Ternera entrecot preparado cárnico 170-200 g, congelado

El entrecot de ternera preparado cárnico de 170-200 g, congelado se presenta en una porción individual de peso uniforme, diseñada para facilitar el control de costes y la estandarización de los platos. Su formato permite ofrecer una presentación homogénea y agilizar el servicio en cocinas profesionales.

La porción de 170-200 g es ideal para menús, platos combinados y propuestas de carne con un excelente equilibrio entre rendimiento y presentación. Su presentación congelada favorece una gestión eficiente del stock, permite utilizar únicamente las unidades necesarias y ayuda a reducir el desperdicio. Es una solución práctica para restaurantes, hoteles, asadores y otros establecimientos del canal HORECA.

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:

Descongelar previamente en refrigeración y secar la superficie antes de cocinar. Preparar a la plancha, a la parrilla o a la brasa a temperatura elevada, marcando ambos lados y ajustando el tiempo al punto de cocción deseado.

Se recomienda dejar reposar la pieza unos minutos antes de servir. Puede acompañarse con patatas, verduras asadas, ensalada, setas o salsas como pimienta, mostaza o vino tinto.



Producto: Congelado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg