

BOVÍ

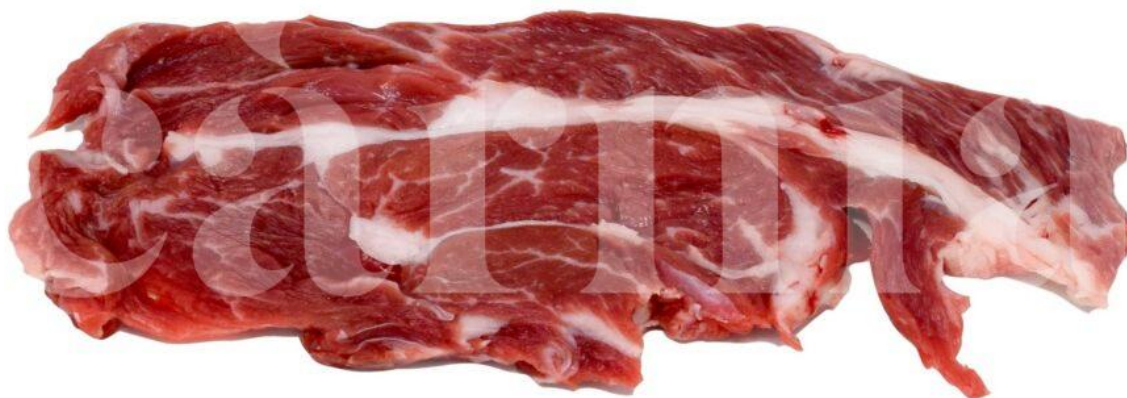
REF: 13210027

Ternera filete de aguja

El filete de aguja de ternera es un corte muy apreciado por su equilibrio entre ternura, jugosidad y sabor. Gracias a su infiltración natural de grasa, ofrece una textura especialmente melosa y un excelente comportamiento en cocciones rápidas, convirtiéndose en una opción muy valorada tanto en restauración tradicional como en propuestas gastronómicas contemporáneas.

Su versatilidad lo hace ideal para restaurantes, hoteles, braserías, colectividades y establecimientos del canal HORECA que buscan un corte de calidad constante y gran rendimiento. Es perfecto para elaborar filetes a la plancha, a la parrilla o a la brasa, proporcionando una experiencia gastronómica de alto nivel con una preparación sencilla.

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 plancha, parrilla o brasa con cocciones rápidas que permitan conservar toda su jugosidad. Se recomienda sellar el filete a alta temperatura y dejarlo reposar unos minutos antes de servir. Combina perfectamente con verduras a la brasa, patatas, purés, ensaladas o salsas suaves que realcen el sabor de la carne.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg