BOVÍ

REF: 13210032

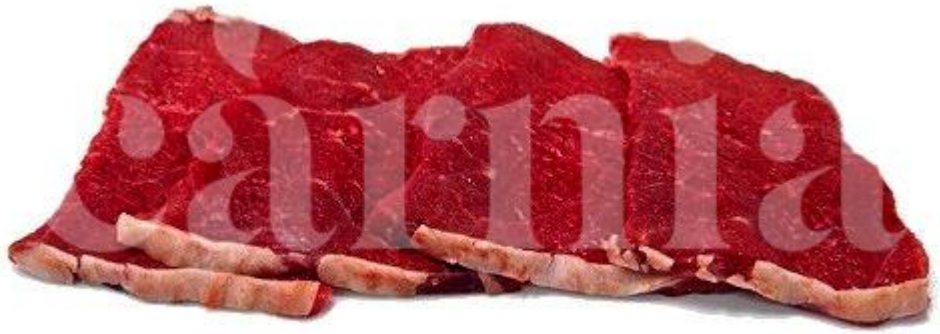
Ternera fricando de contra

El fricandó de contra de ternera es un corte especialmente indicado para la elaboración de filetes destinados a cocciones lentas. Procedente de la contra, destaca por su textura firme y uniforme, ofreciendo un excelente comportamiento en guisos y preparaciones en salsa, donde desarrolla una gran ternura tras la cocción.

Su formato resulta ideal para restaurantes, hoteles, colectividades y establecimientos del canal HORECA que buscan un producto versátil, de calidad constante y con un excelente rendimiento.

Es un corte muy apreciado para elaborar recetas tradicionales de la cocina mediterránea, permitiendo obtener filetes homogéneos y una presentación cuidada.

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 cortar en filetes finos y cocinar lentamente en salsa, permitiendo que la carne adquiera una textura especialmente tierna y absorba todos los aromas del guiso. Es perfecto para preparar fricandó tradicional con setas, así como otras recetas de cuchara acompañadas de arroz, patatas o verduras de temporada.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg