

BOVÍ

REF: 12100007

Ternera hembra lomo alto con costilla

El lomo alto con costilla de ternera hembra es uno de los cortes más representativos de la gastronomía, reconocido por su excelente infiltración de grasa, su textura tierna y su intenso sabor. La presencia de la costilla contribuye a potenciar la jugosidad durante la cocción, ofreciendo una experiencia gastronómica de alto nivel.

Esta pieza permite obtener chuletones de gran formato con una presentación espectacular y un rendimiento excepcional en cocina. Es una elección ideal para restaurantes, hoteles, asadores y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer cortes premium con una calidad constante y un elevado valor gastronómico.

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:

Especialmente indicado para cocinar a la parrilla, a la brasa o al horno con un acabado final sobre fuego vivo. Se recomienda cocinar la pieza con la costilla, sellarla a alta temperatura y dejarla reposar antes del corte para conservar toda su jugosidad. Combina perfectamente con verduras a la brasa, patatas asadas, pimientos y mantequillas aromatizadas.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg