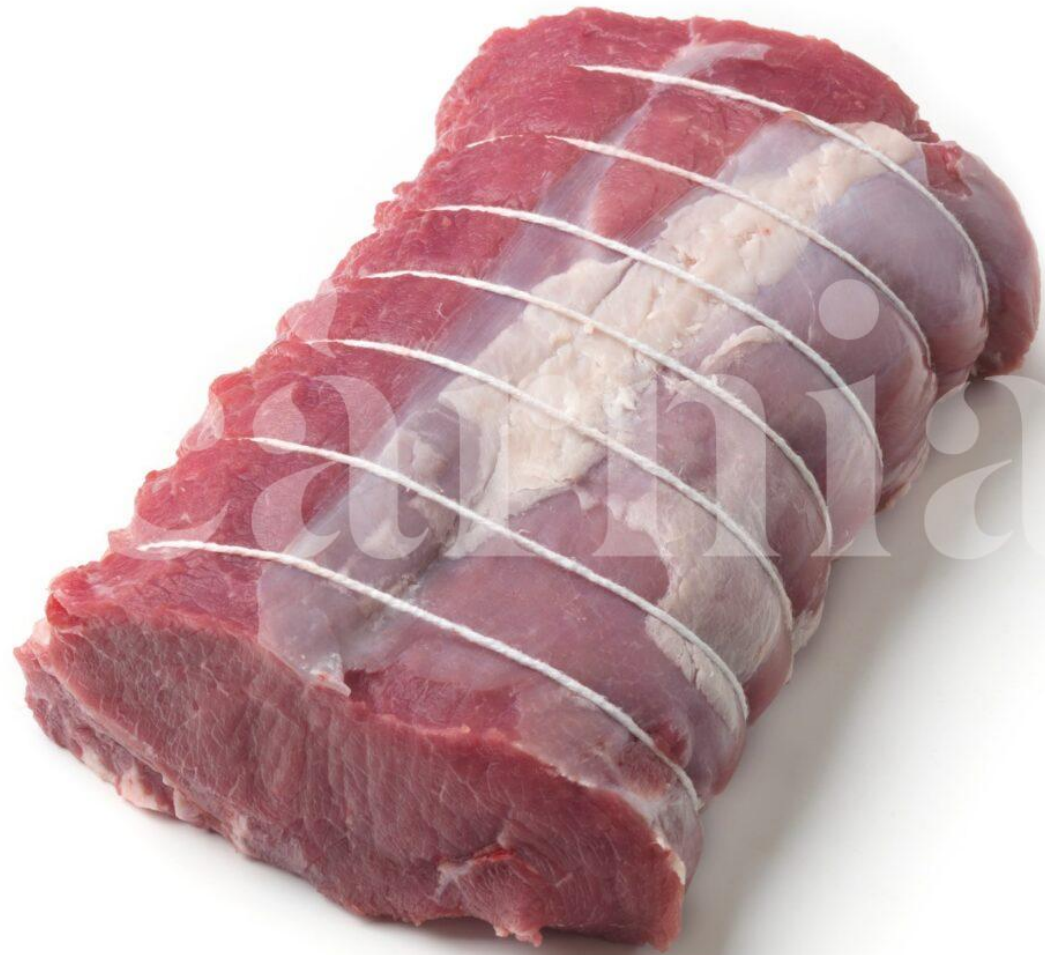


BOVÍ

REF: 12210016

Ternera hembra “roast- beef” riñonada, pulida y atada

El roast-beef de ternera hembra de riñonada, pulido y atado es una pieza premium elaborada a partir de una de las zonas más nobles del vacuno. La riñonada destaca por su extraordinaria ternura, fina infiltración y sabor equilibrado, ofreciendo una experiencia gastronómica superior tanto en preparaciones calientes como frías. Su presentación pulida elimina tejidos y excesos superficiales para maximizar el rendimiento, mientras que el atado garantiza una forma uniforme durante la cocción, favoreciendo una presentación impecable y un corte regular. Es una pieza especialmente apreciada por restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos especializados que buscan productos de alto valor gastronómico y excelente rentabilidad. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de vacuno para garantizar una calidad constante, una presentación premium y resultados excepcionales en cada elaboración.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar entero al horno, previamente marcado para sellar la superficie y conservar toda su jugosidad. Perfecto para servir en finas lonchas acompañado de verduras asadas, patatas, ensaladas frescas o salsas suaves elaboradas a partir de sus propios jugos. También resulta excelente para buffets, catering, menús gourmet y elaboraciones donde se busca una carne tierna, elegante y de gran presentación.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg