

Ternera lomo alto con costilla

El lomo alto con costilla de ternera es uno de los cortes más emblemáticos de la gastronomía por su excelente equilibrio entre ternura, infiltración de grasa y jugosidad. La presencia de la costilla aporta un sabor más intenso durante la cocción, convirtiéndolo en una pieza muy apreciada por los amantes de la carne y los profesionales de la restauración.

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

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 en horno con un acabado final sobre fuego vivo. Se recomienda cocinar la pieza con el hueso, sellarla a alta temperatura y dejarla reposar antes del corte para potenciar su sabor y conservar toda su jugosidad. Acompaña perfectamente con patatas, verduras a la brasa, pimientos asados o mantequillas aromatizadas.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg