

BOVÍ

REF: 13000001

Ternera lomo entero con solomillo sin riñón

Pieza que se obtiene de la pistola, va desde la aguja hasta la culata. De ella salen el lomo bajo (o de rinonada), el lomo alto y el solomillo. Del lomo con hueso y solomillo el "t-bone" y el "porterhouse" y del alto con hueso el chuleton y el "tomahawk", Pulido el "ribe eyes", "cube roll" u ojo de "bife". Y del bajo sin hueso, los entrecots.





Sugerencia de cocinado:

Porcionada a la parrilla, horno de lena, plancha o frita y en trozos pulidos de 2/3 kg para "roast beef" (horno o cacerola con sus jugos y salsas).

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg