

BOVÍ

REF: 13100025

Ternera matambre

El matambre de ternera es un corte fino y muy versátil, apreciado por su intenso sabor y por las múltiples posibilidades que ofrece en cocina. Su estructura permite prepararlo tanto entero como relleno, adaptándose a diferentes estilos gastronómicos y aportando una excelente presentación en el plato.

Es una opción ideal para restaurantes, asadores, hoteles y establecimientos del canal HORECA que buscan un corte diferenciado para elaborar recetas tradicionales e internacionales. Su formato facilita la preparación de platos para compartir, elaboraciones al horno o a la parrilla, ofreciendo un excelente rendimiento y una gran versatilidad culinaria.

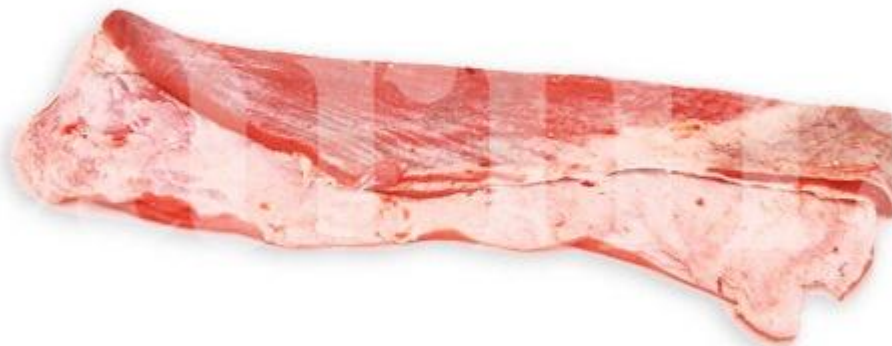
En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros productos para ofrecer soluciones de calidad constante, excelente rendimiento y adaptadas a las necesidades del canal HORECA.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la parrilla, a la brasa o al horno, tanto de forma tradicional como relleno y enrollado. También puede prepararse mediante cocción lenta para conseguir una textura más tierna antes de finalizarlo a la plancha o a la parrilla.

Combina perfectamente con verduras asadas, patatas, chimichurri o salsas ligeras que potencien el sabor de la carne.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg