

BOVÍ

REF: 13100022

Ternera medallón sin piel

El medallón de ternera sin piel es un corte seleccionado que destaca por su excelente presentación, su ternura y su gran versatilidad en cocina. Al presentarse limpio de piel, facilita la preparación, reduce las mermas y permite obtener un acabado uniforme y de alta calidad en cada elaboración.

Es una excelente opción para restaurantes, hoteles y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer platos de cuidada presentación y rápida ejecución. Su formato permite un emplatado elegante y un control preciso de las raciones, adaptándose tanto a propuestas gastronómicas tradicionales como a una cocina más contemporánea.

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 plancha, a la parrilla o en sartén con cocciones rápidas que mantengan toda su jugosidad. También puede finalizarse al horno tras un sellado inicial para conseguir una cocción uniforme. Combina perfectamente con verduras de temporada, purés, patatas, setas o salsas suaves que realcen el sabor de la carne.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg