

BOVÍ

REF: 13100047

Ternera Nebraska, lomo alto “cube roll”

El lomo alto Cube Roll de ternera Nebraska es un corte premium sin hueso, obtenido del lomo alto, apreciado por su excelente equilibrio entre ternura, jugosidad y sabor. Su infiltración de grasa aporta una textura melosa y una experiencia gastronómica de alto nivel, convirtiéndolo en un corte muy valorado por la restauración profesional.

Es una elección ideal para restaurantes, hoteles, braserías y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer entrecots de máxima calidad y una presentación impecable. Su formato permite un porcionado uniforme, optimiza el rendimiento en cocina y facilita un servicio consistente en elaboraciones a la parrilla o a la plancha. 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 a la plancha con cocciones breves que respeten su jugosidad natural. Se recomienda sellar la pieza a alta temperatura y dejarla reposar unos minutos antes del corte para conservar todos sus jugos. Acompaña perfectamente con verduras a la brasa, patatas, setas o salsas suaves que realcen el sabor de la carne.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg