REF: 13100037

Ternera papada

Bajada de pecho, aleta, pieza que se extrae de la parte delantera situada bajo el cuello en la parte externa de la zona del pecho. Con forma romboide, alargada, fina y plana. Carne muy seca.

Sugerencia de cocinado:
Para guisos, estofados, para asar rellena y para picar.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg