

BOVÍ

REF: 13100037

Ternera papada

La papada de ternera es un corte caracterizado por su equilibrio entre carne, grasa y tejido conectivo, lo que le proporciona una textura especialmente melosa tras una cocción adecuada. Su intenso sabor y su capacidad para desarrollar una gran jugosidad la convierten en un ingrediente muy apreciado en la cocina tradicional y contemporánea.

Es una excelente elección para restaurantes, hoteles y establecimientos del canal HORECA que buscan un producto versátil para elaborar guisos, estofados y recetas de larga cocción. Su excelente rendimiento y su capacidad para absorber los sabores de caldos, especias y salsas permiten obtener platos de gran personalidad y calidad gastronómica.

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 estofados, braseados y cocciones a baja temperatura que permitan obtener una textura tierna y melosa. También puede utilizarse en recetas tradicionales o desmenuzada para rellenos y otras elaboraciones. Se recomienda una cocción lenta para potenciar su sabor y conseguir el máximo aprovechamiento de la pieza.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg