

BOVÍ

REF: 13100033

Ternera pez (redondo de espalda)

El pez de ternera (redondo de espalda) es un corte magro procedente de la parte delantera del animal, apreciado por su ternura, textura uniforme y gran versatilidad en cocina. Su forma regular facilita el porcionado y permite obtener elaboraciones de excelente presentación con un óptimo aprovechamiento de la pieza.

Es una excelente opción para restaurantes, hoteles, colectividades y establecimientos del canal HORECA que buscan un corte polivalente para preparar asados, roast beef, filetes o recetas de cocción lenta. Su rendimiento constante y su facilidad de manipulación lo convierten en un producto muy valorado en las cocinas profesionales.

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 al horno como pieza entera, elaborar roast beef o cortar en filetes para plancha. También admite cocciones a baja temperatura que potencian su ternura y jugosidad. Se recomienda dejar reposar la carne antes del corte y filetearla en sentido contrario a la fibra para obtener una textura más agradable.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg