

BOVÍ

REF: 13100014

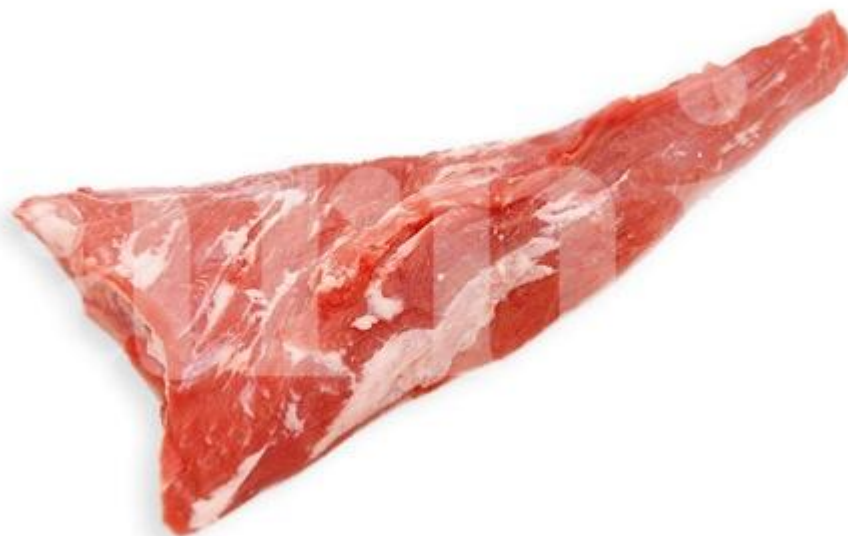
Ternera rabillo de cadera

El rabillo de cadera de ternera es un corte procedente de la parte posterior de la canal, apreciado por su equilibrio entre ternura, jugosidad y sabor. Su estructura uniforme y su bajo contenido graso lo convierten en una pieza muy versátil, adecuada para una amplia variedad de aplicaciones en la cocina profesional. Gracias a su excelente rendimiento, permite elaborar filetes, medallones, asados o preparaciones a baja temperatura con una presentación homogénea y una textura agradable. Es una opción muy valorada por restaurantes, hoteles, colectividades y establecimientos del canal HORECA que buscan una pieza de calidad constante y gran aprovechamiento. 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, al horno o mediante cocciones lentas que potencien su ternura. Se recomienda sellar la pieza a alta temperatura y finalizar la cocción al punto deseado para conservar su jugosidad. También resulta excelente para asados enteros acompañados de verduras, patatas o salsas tradicionales.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg