

BOVÍ

REF: 13110005

Ternera redondo de la pierna atado

El redondo de la pierna de ternera atado es una pieza clásica de gran valor gastronómico, apreciada por su textura uniforme, su bajo contenido graso y su excelente rendimiento en cocina. Procedente de la pierna de ternera, se presenta cuidadosamente atado para mantener una forma regular durante la cocción, favoreciendo una presentación impecable y un corte homogéneo una vez elaborado. Su carne magra y tierna lo convierte en una opción ideal para restauración, catering, colectividades y establecimientos especializados que buscan piezas versátiles y rentables. Gracias a su formato, permite obtener lonchas uniformes y un aprovechamiento óptimo del producto. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de ternera para garantizar una calidad constante, una excelente presentación y resultados profesionales en cada elaboración.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar entero al horno, elaborar roast beef, asados tradicionales o preparaciones a baja temperatura. Perfecto acompañado de verduras asadas, patatas, setas o salsas elaboradas con sus propios jugos. También puede servirse frío en finas lonchas para buffets, catering o propuestas gastronómicas donde se busca una carne tierna y de presentación elegante.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg

