

Ternera redondo marinado, congelado

El redondo de ternera marinado, congelado es una solución pensada para optimizar el trabajo en cocina, ofreciendo una pieza lista para cocinar que combina la calidad de la ternera con un marinado que potencia su sabor y favorece una mayor jugosidad durante la cocción. Su presentación congelada facilita la planificación del stock y reduce el desperdicio alimentario.

Gracias a su forma uniforme y a su excelente rendimiento, es un producto ideal para restaurantes, hoteles, caterings y colectividades que buscan elaborar asados con resultados consistentes y una preparación eficiente. Es una opción versátil que permite ofrecer platos de calidad con un menor tiempo de manipulación. 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 entero al horno o en cocción lenta, permitiendo que el marinado impregne la carne y aporte una textura especialmente jugosa. Se recomienda descongelar previamente en refrigeración y cocinar hasta alcanzar el punto deseado. Una vez reposado, puede servirse en lonchas acompañado de patatas, verduras asadas o salsas elaboradas con los jugos de la cocción.

Producto: Congelado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg