

BOVÍ

REF: 13100009

Ternera redondo pierna

El redondo de pierna de ternera es un corte magro procedente de la pierna, reconocido por su forma cilíndrica, textura firme y gran uniformidad. Se trata de una pieza muy apreciada en el ámbito profesional por su excelente rendimiento y su versatilidad, permitiendo obtener elaboraciones de alta calidad con una presentación homogénea.

Gracias a su estructura compacta, es ideal para preparar asados, rosbif, medallones o filetes finos, adaptándose a una amplia variedad de propuestas gastronómicas. Es una excelente elección para restaurantes, hoteles, colectividades y establecimientos del canal HORECA que buscan un producto de calidad constante y fácil 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:

Especialmente indicado para cocinar al horno, a baja temperatura o braseado, obteniendo una carne tierna y jugosa cuando se respeta el punto de cocción. También puede filetearse para preparaciones a la plancha o con salsa. Se recomienda dejar reposar la pieza antes del corte para conservar mejor sus jugos y mejorar la textura final.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg