

BOVÍ

REF: 13250011

Ternera rustido atado sin nervio

El rustido de ternera atado sin nervio es un corte cuidadosamente preparado, al que se le ha retirado el tejido nervioso para obtener una pieza más limpia, tierna y de cocción uniforme. Su presentación atada mantiene la forma durante el cocinado, favoreciendo una excelente apariencia en el emplatado y un corte preciso una vez finalizada la cocción.

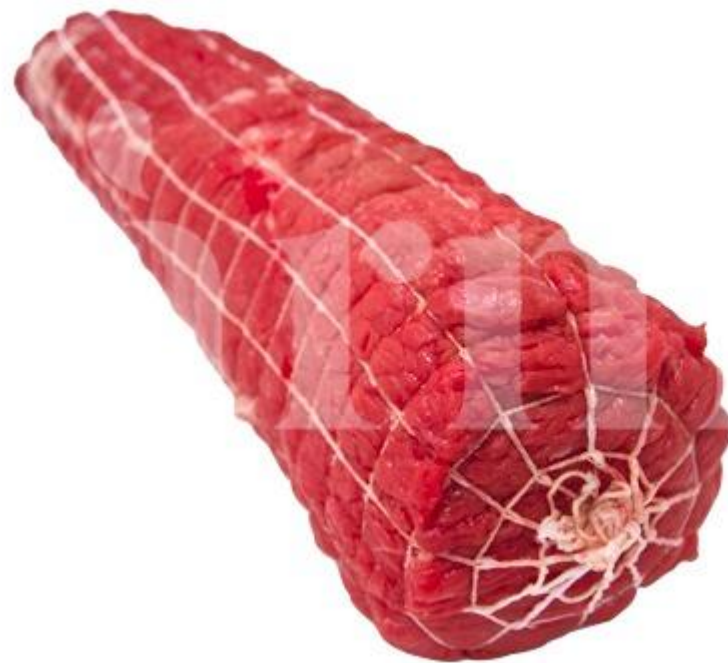
Es una opción ideal para restaurantes, hoteles, caterings y colectividades que buscan un asado de alto rendimiento, fácil de porcionar y con una presentación homogénea. Su formato resulta especialmente adecuado para servicios de gran volumen y elaboraciones tradicionales de la cocina profesional.

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, sellándolo previamente para potenciar su sabor y conservar los jugos en el interior. Una vez cocinado, se recomienda dejar reposar la pieza antes de retirar el hilo y cortarla en lonchas uniformes. Combina perfectamente con patatas, verduras asadas, setas o salsas elaboradas con el propio jugo del asado.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg