

BOVÍ

REF: 13211018

Ternera solomillo tournedos, porciones individuales y envasadas

El solomillo de ternera tournedos en porciones individuales y envasadas representa la máxima expresión de calidad dentro de los cortes de vacuno. Elaborado a partir de la parte central del solomillo, cada tournedó ofrece una textura excepcionalmente tierna, una jugosidad extraordinaria y un sabor delicado que lo convierten en una pieza imprescindible para la gastronomía de alto nivel.

Su presentación en porciones individuales garantiza una uniformidad perfecta en cada servicio, facilita el control de costes y optimiza la operativa en cocina. Además, el envasado individual asegura una conservación óptima y mantiene intactas todas las cualidades organolépticas del producto hasta el momento de su preparación.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de ternera para ofrecer productos premium con una calidad constante, excelente rendimiento y una presentación impecable para el canal HORECA y la distribución especializada.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la plancha, a la parrilla o marcado en sartén y terminado al horno. Su grosor permite obtener una superficie dorada y un interior tierno y jugoso. Perfecto acompañado de foie, setas, verduras de temporada, patatas confitadas o salsas elaboradas con reducción de vino y fondos de carne. También resulta excelente para menús degustación, eventos gastronómicos y propuestas de alta cocina.

Producto: Fresco | Halal: Sí

Unidad de facturación: Kg