

BOVÍ

REF: 13100008

Ternera solomillo

El solomillo de ternera es uno de los cortes más exclusivos y apreciados de la canal, reconocido por su extraordinaria ternura, textura fina y sabor delicado. Su bajo contenido en tejido conjuntivo proporciona una experiencia gastronómica de gran calidad, convirtiéndolo en una referencia imprescindible en la restauración profesional. Su versatilidad permite elaborar una amplia variedad de preparaciones premium, como medallones, tournedós, steak tartar o recetas al horno y a la parrilla. Es una pieza ideal para restaurantes, hoteles, asadores y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer un producto de alto valor gastronómico con una presentación impecable y un rendimiento constante. 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 a la plancha, a la parrilla, a la brasa o al horno con cocciones cortas que preserven su ternura y jugosidad. Se recomienda atemperar la pieza antes de cocinarla, sellarla a alta temperatura y dejarla reposar unos minutos antes del corte. Combina perfectamente con salsas suaves, setas, foie, verduras de temporada o patatas.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg