

BOVÍ

REF: 13100087

Ternera tripa morena

La tripa morena de ternera es un ingrediente tradicional muy apreciado por su textura característica y su capacidad para absorber los sabores de las cocciones prolongadas. Su versatilidad la convierte en una materia prima esencial para la elaboración de numerosas recetas de la gastronomía tradicional, ofreciendo un resultado meloso y lleno de sabor.

Es una excelente opción para restaurantes, hoteles, colectividades y establecimientos del canal HORECA que buscan productos de calidad constante para preparar platos de cuchara y recetas regionales. Su excelente rendimiento en cocina permite elaborar propuestas tradicionales con una presentación cuidada y un elevado valor gastronómico.

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 preparar guisos y estofados de larga cocción junto con sofritos, caldo, especias y embutidos, logrando una textura tierna y un sabor profundo. También puede incorporarse a recetas tradicionales o reinterpretaciones de la cocina regional. Se recomienda acompañarla con pan rústico o patatas para completar un plato reconfortante y lleno de sabor.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg