

BOVÍ

REF: 13100023

Ternera vacío largo

El vacío largo de ternera es un corte muy valorado por su intenso sabor, su jugosidad y su característica textura de fibra larga. Se trata de una pieza versátil que ofrece excelentes resultados en diferentes técnicas de cocción, siendo especialmente apreciada en la cocina a la brasa y en la parrilla.

Es una excelente elección para restaurantes, asadores, hoteles y establecimientos del canal HORECA que buscan un corte con gran personalidad y un elevado rendimiento en cocina. Su formato permite servir la pieza entera o fileteada, adaptándose tanto a presentaciones tradicionales como a propuestas gastronómicas más actuales.

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 brasa, a la parrilla o a la plancha con cocciones rápidas que respeten su jugosidad natural. Se recomienda cocinar la pieza entera y dejarla reposar antes de cortarla en sentido contrario a la fibra para obtener una textura más tierna. Combina perfectamente con verduras a la brasa, patatas, salsas suaves o aderezos de inspiración mediterránea.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg