

BOVÍ

REF: 16100018

Vaca cebón Norte “faux-filet” sin hueso (lomo bajo)

El lomo bajo de vaca cebón Norte “Faux-Filet” sin hueso es un corte premium obtenido de la parte baja del lomo, reconocido por su extraordinaria jugosidad, su equilibrada infiltración de grasa y su intenso sabor. Procedente de vaca cebón, ofrece una textura firme y un perfil organoléptico muy apreciado por los amantes de los grandes cortes de vacuno.

Su presentación sin hueso facilita el porcionado y permite obtener entrecots de gran uniformidad, optimizando el rendimiento en cocina. Es una pieza especialmente indicada para restaurantes, steakhouses, hoteles y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer carnes de alta calidad con una presentación impecable y resultados consistentes en cada servicio.

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 porcionar en entrecots y cocinar a la parrilla, a la brasa o a la plancha a alta temperatura. Se recomienda sellar rápidamente la pieza y finalizar la cocción al punto deseado para preservar toda su jugosidad. Dejar reposar la carne unos minutos antes del corte mejora la textura y favorece la redistribución de los jugos. Combina perfectamente con patatas, verduras a la brasa, setas, mantequilla de hierbas o salsas suaves que respeten el carácter del corte.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg