

BOVÍ

REF: 16210023

Vaca “chuletón” (“côte boeuf”) porcionado individualmente 500
g

El chuletón de vaca tipo Côte de Boeuf porcionado individualmente en piezas de 500 g es uno de los cortes más emblemáticos de la gastronomía cárnica. Procedente de vacas seleccionadas, destaca por su extraordinaria infiltración, su textura jugosa y su intenso sabor, características que lo convierten en una referencia para los auténticos amantes de la carne.

La presencia del hueso aporta personalidad y potencia los aromas durante la cocción, mientras que su formato individual de 500 g facilita la gestión de las raciones y garantiza una presentación espectacular en el plato. Es una pieza ideal para restaurantes, asadores y establecimientos especializados que buscan ofrecer una experiencia gastronómica premium con un producto de máxima calidad.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de vacuno para garantizar una calidad constante, una excelente maduración y un rendimiento excepcional.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la brasa, a la parrilla o sobre piedra caliente, permitiendo que la grasa infiltrada se funda lentamente y aporte toda su jugosidad a la carne. Se recomienda una cocción que respete el punto deseado para apreciar plenamente su textura y sabor. Perfecto acompañado de patatas asadas, pimientos del piquillo, verduras a la parrilla o simplemente con sal en escamas para resaltar las cualidades naturales del producto.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg