

BOVÍ

REF: 16210019

Vaca solomillo tournedos porciones envasadas individualmente

El solomillo de vaca tournedos en porciones envasadas individualmente es una de las presentaciones más exclusivas y prácticas de uno de los cortes más nobles del vacuno. Elaborado a partir del corazón del solomillo, cada tournedó destaca por su extraordinaria ternura, textura fina y sabor intenso, característico de la carne de vaca de alta calidad.

Su presentación individual garantiza una conservación óptima, facilita la gestión de las raciones y asegura una presentación uniforme en cada servicio. Es una solución ideal para restaurantes, hoteles, catering y establecimientos gastronómicos que buscan ofrecer una experiencia premium con la máxima regularidad y eficiencia operativa.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de vacuno para garantizar una calidad constante, una presentación impecable y el máximo rendimiento profesional.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la plancha, a la parrilla o marcado en sartén y terminado al horno. Su grosor permite obtener un exterior dorado y un interior especialmente jugoso. Perfecto acompañado de foie, setas, verduras de temporada, patatas confitadas o salsas suaves elaboradas con vino o reducción de carne. También resulta excelente para menús degustación y propuestas gastronómicas de alta cocina.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg