

VACUNO

REF: 16210026

Chuletón de vaca, cebón Norte 1 kg

El chuletón de vaca cebón Norte de 1 kg es un corte premium obtenido del lomo alto con hueso, caracterizado por su excelente infiltración de grasa, su intensa jugosidad y un sabor profundo que satisface a los paladares más exigentes. Procedente de vaca cebón, ofrece una carne de textura firme y un perfil gastronómico ideal para los amantes de los grandes cortes.

Su formato individual de aproximadamente 1 kg facilita la gestión de porciones, el control de costes y la estandarización del servicio, garantizando una presentación espectacular en cada mesa. Es una opción perfecta para steakhouses, restaurantes, hoteles y establecimientos del canal HORECA que buscan diferenciar su oferta con un producto de alta calidad y excelente rendimiento.

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 parrilla, a la brasa o en horno combinado tras un sellado intenso. Se recomienda cocinar inicialmente a alta temperatura para caramelizar el exterior y finalizar la cocción de forma controlada hasta alcanzar el punto deseado. Dejar reposar la pieza entre 5 y 10 minutos antes del corte permite conservar toda su jugosidad y potenciar su sabor. Acompaña perfectamente con verduras a la brasa, patatas asadas, setas, mantequilla de hierbas o una ligera reducción de vino tinto.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg