

VACUNO

REF: 16210024

Chuletón de vaca porcionado individualmente (1 kg)

El chuletón de vaca porcionado individualmente (1 kg) es un corte premium obtenido del lomo alto con hueso, reconocido por su extraordinaria jugosidad, su equilibrado marmoleado y su intenso sabor. Su imponente presentación lo convierte en una pieza protagonista para compartir o para propuestas gastronómicas de alto valor añadido. Su formato individual de aproximadamente 1 kg facilita la gestión del stock, el control de costes y la estandarización del servicio, permitiendo disponer de piezas listas para cocinar con una calidad constante. Es una excelente opción para steakhouses, restaurantes, hoteles y establecimientos del canal HORECA que desean ofrecer una experiencia gastronómica premium con una presentación espectacular. 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. Marida perfectamente con verduras a la brasa, patatas asadas, setas, mantequilla de hierbas o salsas ligeras que respeten el protagonismo de la carne.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg