VACUNO

REF: 16250004

Entrecot de vaca sin hueso, porcionado (lomo alto)

El entrecot de vaca sin hueso porcionado (lomo alto) es un corte premium obtenido de la parte alta del lomo, reconocido por su excelente infiltración de grasa, su extraordinaria jugosidad y su intenso sabor. Gracias a su equilibrado marmoleado, ofrece una textura tierna y una experiencia gastronómica de alto nivel en cada servicio.
Su presentación porcionada garantiza piezas uniformes listas para cocinar, facilitando el control de costes, la estandarización del emplatado y una mayor eficiencia en cocina. Es una solución ideal para steakhouses, restaurantes, hoteles y establecimientos del canal HORECA que buscan combinar calidad, rapidez de servicio y una presentación impecable.
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 plancha o a la brasa a alta temperatura. Se recomienda sellar rápidamente ambos lados para desarrollar una costra caramelizada y finalizar la cocción hasta alcanzar el punto deseado. Dejar reposar la pieza unos minutos antes de servir permite conservar toda su jugosidad. Combina perfectamente con patatas asadas, verduras a la brasa, setas, mantequilla de hierbas o salsas suaves que respeten el sabor natural de la carne.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg