

VACUNO

REF: 16261004

Rabo de vaca cortado (cajas 2,5 kg), congelado

El rabo de vaca cortado, congelado, presentado en cajas de 2,5 kg, ofrece un formato práctico para optimizar la gestión del stock y facilitar la planificación en cocinas profesionales. Al estar cortado en porciones, reduce el tiempo de preparación y permite una manipulación más ágil durante el servicio.

Es un corte especialmente apreciado para cocciones prolongadas, donde desarrolla una textura melosa y un sabor profundo gracias a la combinación de carne, hueso y tejido conectivo. Resulta ideal para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA que elaboran recetas tradicionales o de cocina contemporánea con un excelente rendimiento culinario.

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 estofados, guisos, braseados y cocciones lentas que permitan obtener una carne tierna y una salsa rica en sabor. Puede prepararse con vino tinto, verduras aromáticas y especias, acompañándose de puré de patata, arroz, pasta fresca o verduras de temporada. Se recomienda descongelar el producto bajo refrigeración antes de su elaboración para obtener un resultado óptimo.



Producto: Congelado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg