

VACUNO

---

REF: 13250028

# Ternera cabeza sin hueso cocida cortada

La cabeza de ternera sin hueso cocida y cortada es un producto elaborado mediante una cocción previa que garantiza una textura tierna y un excelente sabor, listo para utilizar en cocina con el mínimo tiempo de preparación. Su presentación cortada facilita el porcionado y la incorporación directa a diferentes elaboraciones, optimizando la operativa en establecimientos profesionales. Es un producto especialmente apreciado en la gastronomía tradicional por su textura melosa y su gran versatilidad. Resulta ideal para bares, restaurantes, caterings y establecimientos del canal HORECA que elaboran tapas, guisos, platos de cuchara o recetas regionales, ofreciendo una calidad constante y un 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 calentar y servir en salsa, incorporar a guisos tradicionales o saltear con ajo, cebolla y especias. También puede utilizarse en tapas, bocadillos o elaboraciones regionales donde su textura tierna y melosa sea protagonista. Se recomienda regenerar el producto de forma suave para conservar toda su jugosidad.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg