VACUNO

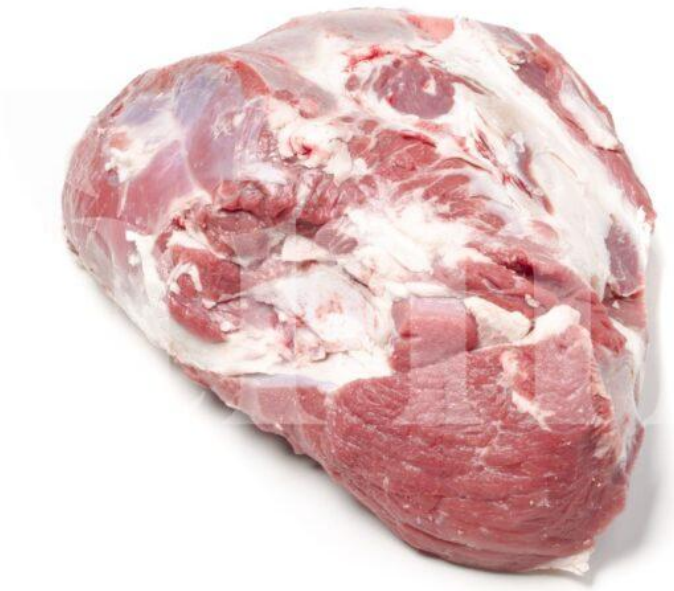
REF: 13100011

Ternera cadera entera

La cadera entera de ternera es una de las piezas más valoradas del cuarto trasero por su equilibrio entre ternura, jugosidad y bajo contenido graso. Procedente de una zona noble de la pierna, ofrece una carne de textura fina, sabor suave y excelente rendimiento, adaptándose a una amplia variedad de aplicaciones culinarias tanto en restauración como en carnicería y distribución alimentaria.

Su presentación en pieza entera permite obtener diferentes cortes según las necesidades de cada elaboración, optimizando el aprovechamiento y garantizando una gran versatilidad en cocina. Es una opción especialmente apreciada por profesionales que buscan una carne de calidad constante y una excelente rentabilidad.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de ternera para garantizar productos de máxima calidad, adaptados a las exigencias del canal HORECA y la distribución especializada.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para filetear y cocinar a la plancha o a la parrilla, así como para elaborar asados, roast beef, escalopines o recetas tradicionales. También resulta excelente para preparaciones al horno y elaboraciones donde se busca una carne tierna, magra y de sabor equilibrado. Combina perfectamente con verduras, patatas, setas y salsas suaves que realcen sus cualidades naturales.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg