

VACUNO

REF: 13100093

Ternera (carrillada interna) pulida

La carrillada interna de ternera pulida es un corte premium cuidadosamente preparado para ofrecer el máximo rendimiento y una presentación impecable. Procedente de una de las piezas más apreciadas para la cocina de larga cocción, destaca por su elevada concentración de colágeno, su textura melosa y su intenso sabor una vez cocinada.

El proceso de pulido elimina tejidos y excedentes superficiales, proporcionando una pieza limpia, uniforme y lista para su utilización profesional. Gracias a estas características, es una opción muy valorada por restaurantes, hoteles y establecimientos gastronómicos que buscan productos de alta calidad para elaborar platos tradicionales y propuestas culinarias de autor. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de vacuno para garantizar una calidad constante, una excelente presentación y resultados excepcionales en cada elaboración.



Sugerencia de cocción:

Ideal para cocinar estofada, braseada o a baja temperatura durante largos periodos de tiempo. Perfecta acompañada de vino tinto, verduras, setas, puré de patatas o salsas elaboradas con sus propios jugos. La cocción lenta permite obtener una carne extremadamente tierna, jugosa y llena de matices, convirtiéndola en una de las piezas más apreciadas de la gastronomía tradicional y contemporánea.



Producto: Fresco | Halal: Sí

Unidad de facturación: Kg