

VACUNO

REF: 13261006

Ternera chuleta de aguja, corte mexicano

La chuleta de aguja de ternera, corte mexicano es un corte obtenido de la parte delantera del lomo, reconocido por su equilibrio entre carne y grasa infiltrada, que aporta una excelente jugosidad y un sabor intenso durante la cocción. Su corte al estilo mexicano la convierte en una opción muy apreciada tanto para parrilla como para elaboraciones tradicionales.

Gracias a su versatilidad, es una excelente elección para restaurantes, asadores, hoteles y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer un corte con personalidad, gran rendimiento y una presentación atractiva. Resulta ideal para servir como pieza principal o para integrarse en diferentes propuestas gastronómicas.

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 brasa o a la plancha, sellando la carne a alta temperatura para conservar toda su jugosidad. También puede prepararse en marinados con especias, acompañada de verduras asadas, patatas o tortillas para recetas de inspiración mexicana. Se recomienda finalizar con sal en escamas y dejar reposar unos minutos antes de servir.

Producto: Congelado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg