

VACUNO

---

REF: 13100017

# Ternera culata de contra

La culata de contra de ternera es un corte procedente de la pierna que destaca por su equilibrio entre ternura, firmeza y bajo contenido de grasa. Su estructura uniforme y excelente rendimiento la convierten en una pieza muy versátil, adecuada para una amplia variedad de aplicaciones culinarias.

Es una excelente opción para restaurantes, hoteles, colectividades y establecimientos del canal HORECA que buscan un corte de calidad para preparar filetes, asados, roast beef o elaboraciones de cocción lenta. Su formato facilita un aprovechamiento óptimo de la pieza y permite obtener porciones homogéneas con una presentación cuidada.

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 al horno como pieza entera, elaborar roast beef, cortar en filetes para plancha o preparar en estofados y guisos. También admite cocciones a baja temperatura para potenciar su jugosidad. Se recomienda dejar reposar la carne antes del corte para conservar mejor sus jugos y obtener una textura más tierna.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg