

VACUNO

REF: 13100059

Ternera ecológica, lomo estrecho sin hueso Pirinat

El lomo estrecho sin hueso de ternera ecológica Pirinat es un corte premium que destaca por su ternura, jugosidad y excelente presentación. Su formato sin hueso facilita el aprovechamiento de la pieza, optimiza el trabajo en cocina y permite obtener porciones uniformes con un alto valor gastronómico.

Es una excelente elección para restaurantes, hoteles, braserías y establecimientos del canal HORECA que buscan incorporar a su oferta un corte de alta calidad. Su versatilidad permite preparar entrecots, filetes y otras elaboraciones de rápida cocción, ofreciendo una experiencia gastronómica diferenciadora y un rendimiento constante en el servicio.

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 plancha o en sartén con cocciones breves que preserven toda la jugosidad de la carne. Se recomienda sellar la pieza a alta temperatura y dejarla reposar antes del corte para potenciar su textura y sabor. Combina perfectamente con verduras de temporada, patatas, setas, purés o salsas suaves que respeten el protagonismo de la carne.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg