

VACUNO

REF: 13290004

Ternera entrecot cortado sin hueso

El entrecot de ternera cortado sin hueso es un corte de alta calidad que destaca por su equilibrio entre ternura, jugosidad y sabor. Al presentarse sin hueso y ya cortado, facilita la preparación en cocina y permite ofrecer porciones homogéneas con una excelente presentación en cada servicio. Su formato optimiza los tiempos de trabajo y mejora el control de las raciones, convirtiéndose en una solución práctica para restaurantes, hoteles, asadores y establecimientos del canal HORECA. Es un corte muy versátil que se adapta tanto a cartas tradicionales como a propuestas gastronómicas de mayor valor añadido. 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 plancha, a la parrilla o a la brasa, sellando la pieza a alta temperatura para conservar toda su jugosidad. Se recomienda dejar reposar la carne unos minutos antes de servir y acompañarla con patatas, verduras de temporada, setas o salsas como pimienta, vino tinto o mantequilla de hierbas.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg