VACUNO

REF: 13261021

Ternera entrecot de aguja, congelado

El entrecot de aguja de ternera, congelado es un corte muy apreciado por su equilibrio entre carne y grasa infiltrada, lo que proporciona una textura tierna, una excelente jugosidad y un sabor intenso tras la cocción. Su perfil lo convierte en una opción ideal para establecimientos que buscan ofrecer cortes de alta calidad con un rendimiento constante.
Su formato congelado facilita la gestión del stock, reduce el desperdicio alimentario y permite disponer del producto según las necesidades del servicio. Es una excelente solución para restaurantes, hoteles, asadores y establecimientos del canal HORECA que desean incorporar a su carta un corte versátil, de presentación atractiva y calidad homogénea.
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 a la brasa, sellando la pieza a alta temperatura para conservar toda su jugosidad. Se recomienda descongelar previamente en refrigeración y dejar reposar la carne unos minutos antes de servir. Combina perfectamente con patatas, verduras a la parrilla, setas o salsas ligeras que realcen su sabor natural.

Producto: Congelado | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg