

VACUNO

---

REF: 13210036

# Ternera estofado cuello

El estofado de ternera de cuello se elabora a partir de una de las zonas más apreciadas para las cocciones lentas gracias a su equilibrio entre carne magra, tejido conectivo y jugosidad. Durante la cocción, desarrolla una textura especialmente tierna y melosa, aportando un sabor profundo y auténtico que lo convierte en un ingrediente imprescindible en la cocina tradicional. Preparado en trozos listos para cocinar, ofrece comodidad, uniformidad y un excelente rendimiento tanto para restauración como para el consumo doméstico. Es una opción ideal para quienes buscan recetas reconfortantes y llenas de matices, donde la calidad de la carne marca la diferencia. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de vacuno para garantizar una calidad constante y una experiencia gastronómica excepcional.





**Sugerencia de cocinado:**

Ideal para elaborar estofados, guisos tradicionales y recetas de cuchara a fuego lento. Perfecto cocinado con patatas, zanahorias, cebolla, setas, vino tinto o hierbas aromáticas como tomillo y laurel. La cocción prolongada permite obtener una carne especialmente tierna y jugosa, ideal para platos caseros y propuestas gastronómicas de gran valor culinario.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg