

VACUNO

---

REF: 13210087

# Ternera estofar morcillo

El morcillo de ternera para estofar es uno de los cortes más apreciados para las cocciones lentas gracias a su riqueza en colágeno y a su extraordinaria capacidad para desarrollar una textura tierna y melosa. Procedente de la parte baja de las extremidades del animal, destaca por su intenso sabor y por aportar una gran profundidad gastronómica a cualquier elaboración. Durante la cocción prolongada, la carne adquiere una suavidad excepcional y libera jugos que enriquecen caldos, salsas y guisos. Es una pieza imprescindible en la cocina tradicional y profesional, ideal para quienes buscan platos reconfortantes y llenos de carácter. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de ternera para garantizar una calidad constante, un excelente rendimiento y una experiencia culinaria auténtica.





**Sugerencia de cocinado:**

Ideal para elaborar estofados, guisos tradicionales, braseados y recetas de cuchara. Perfecto cocinado lentamente junto a verduras, patatas, legumbres, vino tinto o hierbas aromáticas como laurel, tomillo y romero. La cocción prolongada permite obtener una carne especialmente tierna y jugosa, convirtiéndolo en un ingrediente imprescindible para la cocina mediterránea y tradicional.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg