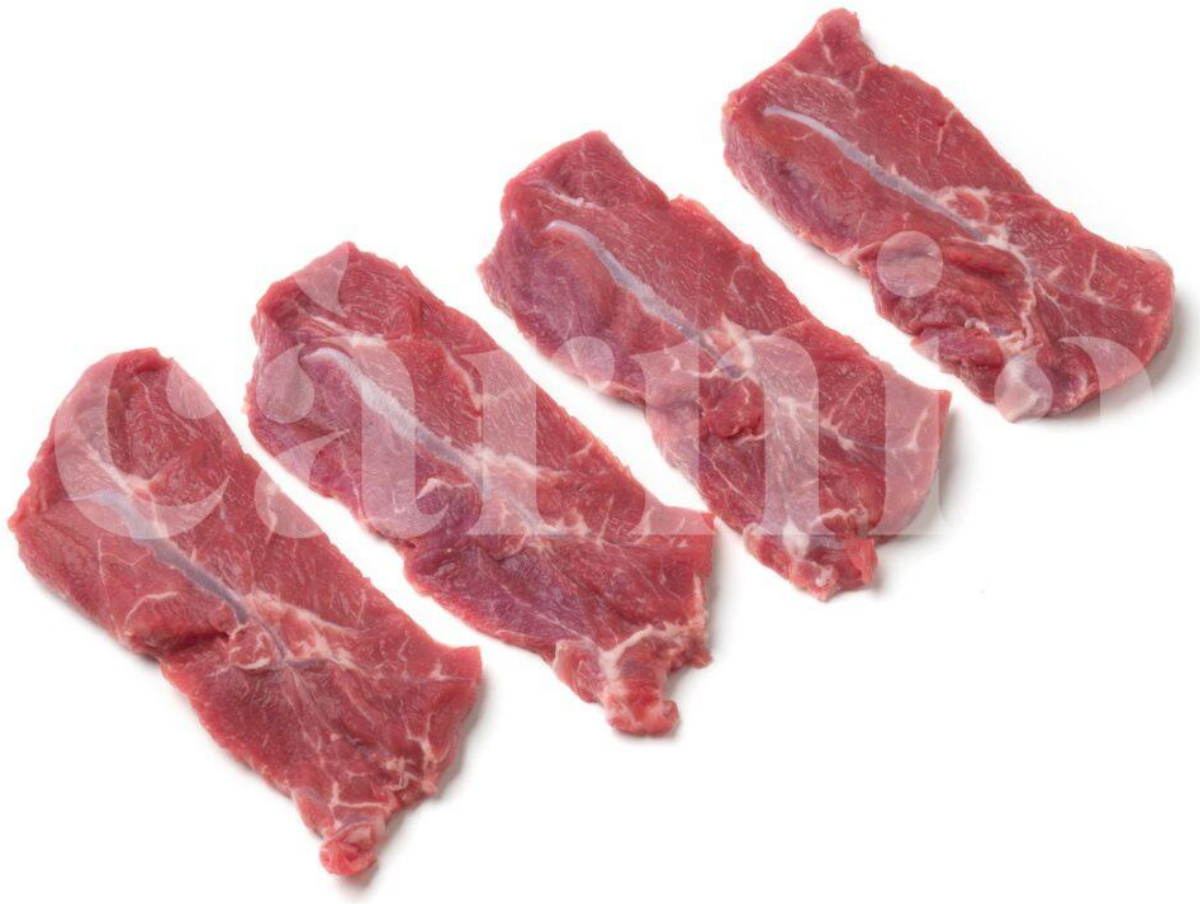
VACUNO

REF: 13250009

Ternera fricandó (cañon)

La ternera para fricandó (cañón) es un corte especialmente apreciado por su ternura, uniformidad y excelente comportamiento en cocciones lentas. Gracias a su forma regular y su textura fina, permite obtener filetes homogéneos que conservan su jugosidad y absorben perfectamente los sabores de las salsas y guisos. Es una elección ideal para restaurantes, hoteles, colectividades y establecimientos del canal HORECA que elaboran recetas tradicionales de la cocina mediterránea. Su facilidad de porcionado, excelente rendimiento y versatilidad lo convierten en una solución práctica para ofrecer platos de calidad constante y presentación cuidada.
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 cortar en filetes finos y preparar el tradicional fricandó, cocinándolo lentamente con una salsa elaborada a base de verduras, vino y setas para conseguir una carne especialmente tierna. También puede utilizarse en estofados, guisos o preparaciones en salsa, acompañándose de arroz, patatas o verduras de temporada.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg