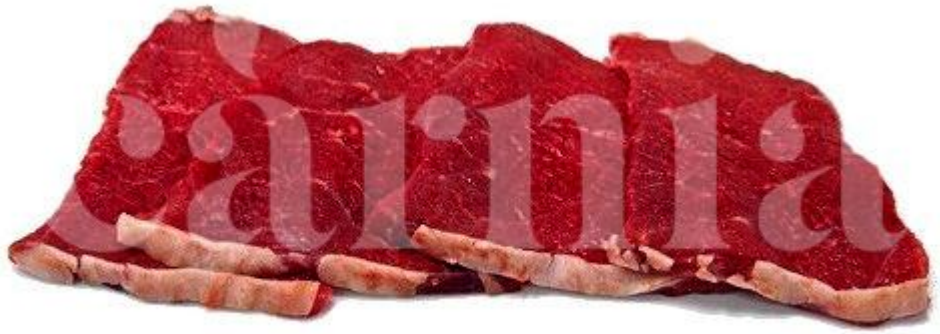
VACUNO

REF: 13211021

Ternera fricandó, congelado

La ternera para fricandó congelada está elaborada a partir de cortes seleccionados de vacuno especialmente preparados para una de las recetas más emblemáticas de la gastronomía catalana. Destaca por su ternura, su textura fina y su capacidad para absorber los sabores de salsas, setas y fondos de cocción, ofreciendo un resultado meloso y lleno de matices.
Su presentación lista para cocinar facilita la preparación y garantiza uniformidad en cada elaboración, convirtiéndose en una solución ideal para restauración, colectividades y consumidores que buscan autenticidad y comodidad sin renunciar a la calidad. Gracias a su conservación congelada, mantiene todas sus propiedades y permite una gestión eficiente del producto durante todo el año.
En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras carnes para ofrecer productos de calidad constante y adaptados a las exigencias de la cocina profesional y tradicional.



Sugerencia de cocinado:
Ideal para elaborar fricandó tradicional con setas, cebolla, tomate, vino y fondos de carne. También resulta excelente para guisos suaves y recetas de cocción lenta donde la carne desarrolla toda su ternura y sabor. Se recomienda cocinar a fuego lento para obtener una textura especialmente melosa y una salsa rica y equilibrada.

Producto: Congelado | Halal: Sí

Unidad de facturacion: Kg