

VACUNO

REF: 12000001

Ternera Gallega D.O. entrecot entero con solomillo

El entrecot entero con solomillo de Ternera Gallega D.O. es una de las piezas más exclusivas de la canal, elaborada bajo la Denominación de Origen Ternera Gallega, garantía de calidad y origen. Al integrar el lomo con el solomillo, ofrece un aprovechamiento excepcional y permite obtener diferentes cortes premium a partir de una única pieza.

Su equilibrio entre ternura, jugosidad y sabor la convierte en una referencia para la restauración de alto nivel. Es ideal para obtener entrecots, steaks y medallones de solomillo con una presentación impecable y una gran regularidad en el servicio. Una solución especialmente indicada para restaurantes, hoteles, asadores y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer un producto diferencial de máxima calidad.

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 porcionar según las necesidades del servicio y cocinar a la parrilla, a la brasa, a la plancha o al horno. Se recomienda respetar cocciones cortas para preservar la ternura y jugosidad de la carne, sellando cada pieza a alta temperatura y dejándola reposar antes del servicio. Marida perfectamente con verduras de temporada, patatas, setas y salsas suaves que respeten el protagonismo del producto.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg