

VACUNO

REF: 12100010

Ternera hembra lomo bajo sin hueso

El lomo bajo sin hueso de ternera hembra es un corte premium obtenido de la parte posterior del lomo, reconocido por su excelente ternura, jugosidad y sabor equilibrado. Su fina infiltración de grasa favorece una textura suave y un magnífico comportamiento en cocciones rápidas, siendo uno de los cortes más apreciados por la restauración profesional.

Gracias a su formato sin hueso, permite obtener entrecots de corte uniforme con un excelente aprovechamiento de la pieza. Es una opción ideal para restaurantes, hoteles, braserías y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer carnes de alta calidad, optimizando el rendimiento en cocina y garantizando una presentación impecable en cada servicio. 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 elaborar entrecots o cocinar la pieza a la parrilla, a la plancha o a la brasa con cocciones breves que preserven toda su jugosidad. Se recomienda sellar la carne a alta temperatura y dejarla reposar antes del corte para potenciar su textura y conservar sus jugos naturales. Combina perfectamente con verduras de temporada, patatas, setas o salsas suaves que realcen el sabor de la carne.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg