

VACUNO

REF: 12210007

Ternera hembra lomo sin hueso cortado

El lomo sin hueso cortado de ternera hembra es un corte premium obtenido de una de las zonas más nobles de la canal, presentado en porciones uniformes para facilitar el trabajo en cocina. Destaca por su excelente ternura, jugosidad y equilibrio de sabor, ofreciendo una calidad constante y una presentación impecable en cada servicio.

Su formato cortado permite optimizar los tiempos de preparación, controlar las raciones con precisión y garantizar una cocción homogénea. Es una solución ideal para restaurantes, hoteles, braserías y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer entrecots y steaks de alta calidad con un excelente rendimiento operativo.

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 cocinar a la parrilla, a la plancha o a la brasa con cocciones rápidas que preserven la jugosidad de la carne. Se recomienda atemperar las piezas antes de cocinarlas, sellarlas a alta temperatura y dejarlas reposar unos minutos antes del servicio para potenciar su textura y conservar sus jugos. Combina perfectamente con verduras de temporada, patatas, setas o salsas suaves.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg