

VACUNO

REF: 12210017

Ternera hembra riñonada sin hueso 200-250 g

La riñonada de ternera hembra sin hueso cortada entre 200 y 250 g es un corte premium especialmente apreciado por su ternura, jugosidad y sabor equilibrado. Procedente de una de las zonas más nobles del lomo, ofrece una textura suave y una excelente infiltración que aportan una experiencia gastronómica de gran calidad en cada preparación.

Su formato individual facilita el control de las raciones y garantiza una presentación uniforme, convirtiéndose en una solución ideal para restaurantes, asadores, hoteles y establecimientos especializados que buscan ofrecer carne de vacuno de alta calidad con un rendimiento constante.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de vacuno para garantizar una calidad superior, una presentación impecable y la máxima satisfacción gastronómica.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la plancha, a la parrilla o a la brasa, respetando el punto de cocción para conservar toda su jugosidad y sabor. Perfecta acompañada de patatas asadas, verduras a la parrilla, setas salteadas o salsas suaves que permitan apreciar las cualidades naturales de la carne. También resulta excelente para menús premium y propuestas gastronómicas donde el producto es el auténtico protagonista.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg