

VACUNO

REF: 12110009

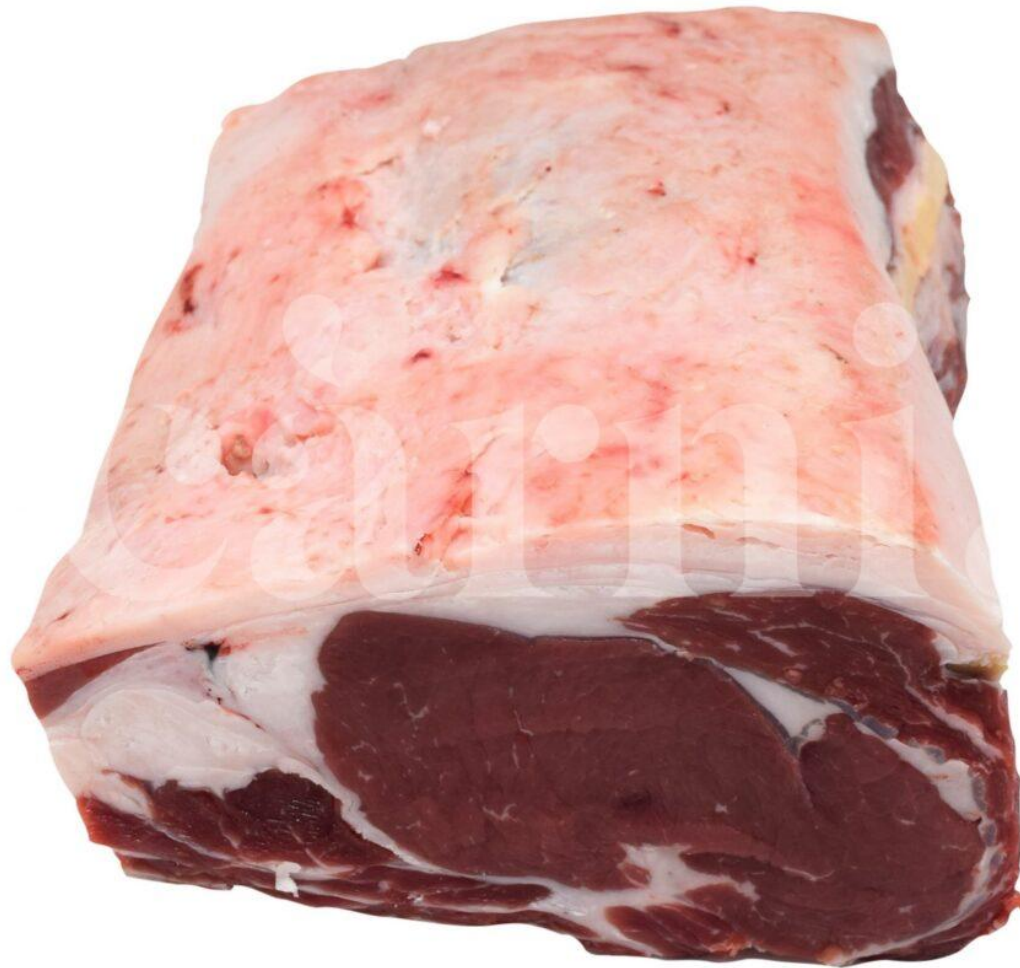
Ternera hembra superior lomo alto sin hueso

El lomo alto sin hueso de ternera hembra superior es un corte premium obtenido de la parte alta del lomo, reconocido por su equilibrio entre ternura, jugosidad y sabor. Su infiltración de grasa favorece una textura melosa y un excelente comportamiento en cocciones rápidas, convirtiéndolo en una referencia para la restauración profesional.

Su formato sin hueso facilita el despiece y el porcionado de entrecots uniformes, optimizando el rendimiento en cocina y reduciendo las mermas.

Es una excelente opción para restaurantes, hoteles, braserías y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer cortes de alta calidad con una presentación impecable y resultados consistentes.

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 respeten su jugosidad natural. Se recomienda sellar la carne a alta temperatura y dejarla reposar antes del corte para conservar todos sus jugos. Combina perfectamente con verduras a la brasa, patatas, setas o salsas suaves que realcen el sabor de la carne.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg