

Ternera Irlanda solomillo Gold

El Solomillo Gold de ternera Irlanda es uno de los cortes más exclusivos de la canal, reconocido por su extraordinaria ternura, su textura fina y su sabor delicado. Su forma uniforme y su excelente rendimiento permiten obtener elaboraciones de alta gastronomía con una presentación impecable y un elevado valor añadido.

Es una elección perfecta para restaurantes, hoteles y establecimientos del canal HORECA que desean ofrecer un producto premium para cartas de alto nivel. Su versatilidad permite elaborar medallones, tournedós o servir la pieza entera, adaptándose a diferentes propuestas culinarias con resultados consistentes y 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 cocinar a la plancha, a la parrilla o marcar brevemente y finalizar al horno, respetando el punto de cocción para preservar toda su ternura. Se recomienda dejar reposar la pieza unos minutos antes del servicio. Combina perfectamente con verduras de temporada, purés, setas, foie o salsas suaves que realcen el sabor de la carne sin enmascararlo.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg