

VACUNO

REF: 13100032

Tenera Ilata

La llata de ternera es un corte procedente de la espaldilla, muy apreciado por su equilibrio entre carne magra, jugosidad y tejido conectivo. Gracias a estas características, ofrece una textura especialmente tierna tras una cocción adecuada y un excelente rendimiento en cocina profesional.

Es una opción ideal para restaurantes, hoteles, colectividades y establecimientos del canal HORECA que buscan un corte versátil para elaborar estofados, asados, carne mechada o recetas de cocción lenta. Su formato permite un aprovechamiento óptimo de la pieza y una gran regularidad en las elaboraciones, adaptándose tanto a la cocina tradicional como a propuestas gastronómicas actuales.

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 estofados, braseados, asados al horno y cocciones a baja temperatura que potencien su ternura y jugosidad. También puede utilizarse para elaborar carne desmenuzada o preparaciones tradicionales. Se recomienda una cocción lenta y un reposo antes del corte para obtener una textura especialmente melosa.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg