REF: 13100007

Ternera lomo bajo sin hueso

Lomo bajo de ternero sin hueso "faux-filet". Es una pieza de carne magra envuelta por una capa de gasa uniforme. Carne tierna y sabrosa. De el se obtienen los entrecots.

Sugerencia de cocinado:
Porcionados entre 150 y 300 g (recomendado), para asar a la parilla, horno de lena, horno, plancha o frito. Tambien para "steack tartar" y a dados para brochetas.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg