

VACUNO

---

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 grasa 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