

VACUNO

REF: 13210050

Ternera lomo chuleta individuales y envasadas

El lomo de ternera tipo chuleta en porciones individuales y envasadas es un corte premium que combina la ternura característica del lomo con el valor gastronómico que aporta el hueso durante la cocción. Procedente de ternera seleccionada, destaca por su jugosidad, textura suave y sabor equilibrado, ofreciendo una experiencia culinaria de gran calidad.

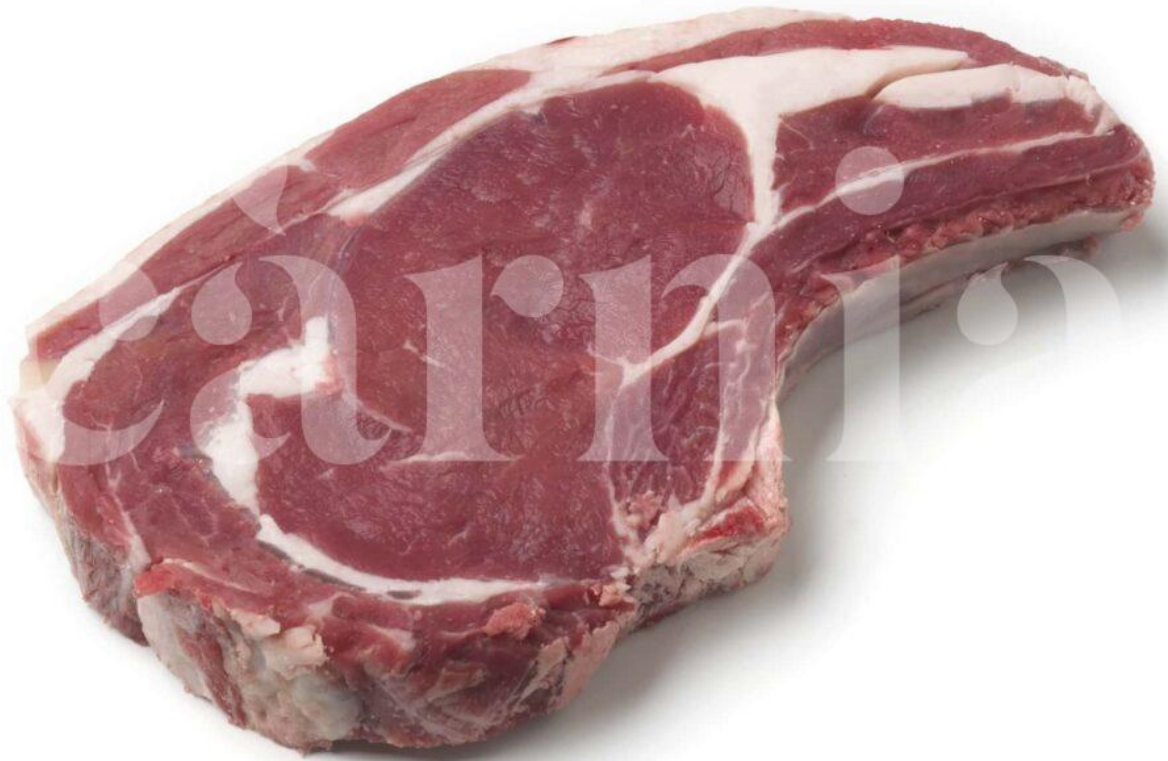
Su presentación en porciones individuales facilita el control de las raciones, optimiza la gestión en cocina y garantiza una imagen uniforme en cada servicio. Además, el envasado individual asegura una óptima conservación, mejora la manipulación del producto y aporta mayor comodidad para restaurantes, hoteles, colectividades y establecimientos especializados.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de vacuno para garantizar una calidad constante, un excelente rendimiento y una presentación impecable.



Sugerencia de coccinado:

Ideal para cocinar a la parrilla, a la brasa o a la plancha, permitiendo que el hueso aporte mayor intensidad de sabor durante la cocción. Perfecta acompañada de patatas asadas, verduras a la parrilla, pimientos del piquillo o setas salteadas. También resulta excelente para menús premium y propuestas gastronómicas donde la calidad de la carne es la protagonista.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg