

VACUNO

REF: 13290002

Ternera lomo chuleta limpia cortada

La chuleta de lomo de ternera limpia cortada es un corte de gran valor gastronómico, preparado eliminando los excesos de grasa y otros elementos superficiales para ofrecer una pieza limpia, uniforme y lista para cocinar. Su formato cortado facilita el control de las raciones y garantiza una presentación cuidada en cada servicio.

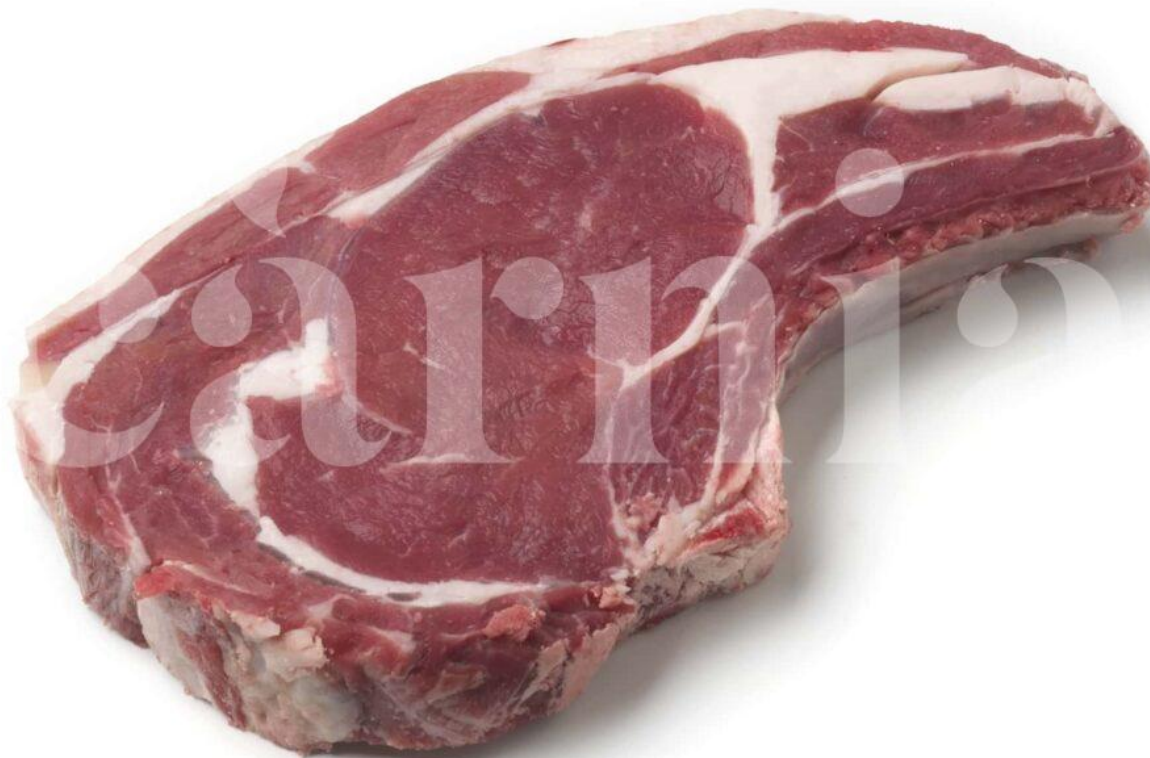
Gracias a su equilibrio entre ternura, jugosidad y sabor, este corte es perfecto para restaurantes, asadores, hoteles y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer carnes de alta calidad con una preparación eficiente. Su presentación permite optimizar los tiempos en cocina sin renunciar a una excelente experiencia gastronómica.

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 parrilla, a la plancha o a la brasa. Se recomienda sellar la pieza a alta temperatura y finalizar la cocción según el punto deseado para preservar toda su jugosidad. Dejar reposar unos minutos antes de servir y acompañar con verduras a la brasa, patatas, setas o salsas suaves que respeten el sabor de la carne.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg