

VACUNO

REF: 13000001

Ternera lomo entero con solomillo sin riñón

El lomo entero con solomillo sin riñón de ternera es una de las piezas más completas y valoradas dentro del despiece vacuno. Al presentarse sin el riñón, facilita la manipulación y preparación de la pieza, permitiendo un aprovechamiento más eficiente y un acabado limpio para la obtención de cortes premium. Esta referencia reúne el lomo alto, el lomo bajo y el solomillo en una sola pieza, ofreciendo una excelente combinación de ternura, jugosidad y rendimiento. Es ideal para restaurantes, hoteles, asadores y establecimientos del canal HORECA que realizan el despiece en sus propias instalaciones y buscan obtener entrecots, chuletones, medallones de solomillo y otros cortes de alto valor gastronómico con una calidad constante. 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:

Pensado para el despiece profesional, permite obtener diferentes cortes adaptados a cada elaboración. Los entrecots y medallones de solomillo resultantes ofrecen excelentes resultados a la parrilla, a la plancha o a la brasa con cocciones rápidas. Se recomienda atemperar la carne antes de cocinarla, sellarla a alta temperatura y dejarla reposar unos minutos antes del servicio para conservar toda su jugosidad.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg