

VACUNO

REF: 12000003

Ternera lomo entero hembra con solomillo

El lomo entero de ternera hembra con solomillo es una pieza premium que reúne en un mismo corte el lomo alto, el lomo bajo y el solomillo, ofreciendo un extraordinario potencial para el despiece y la obtención de diferentes cortes de alto valor gastronómico. Es una pieza muy apreciada por su versatilidad, su excelente rendimiento y la calidad de las elaboraciones que permite obtener.

Está especialmente indicada para restaurantes, hoteles, asadores, carnicerías y establecimientos del canal HORECA que realizan su propio porcionado o desean adaptar el corte a las necesidades de cada servicio. A partir de esta pieza pueden obtenerse entrecots, chuletones sin hueso, solomillos, medallones y otras elaboraciones premium con una presentación uniforme y un excelente aprovechamiento.

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:

Esta pieza es ideal para despiezar según las necesidades de cada elaboración. Los cortes obtenidos pueden cocinarse a la parrilla, a la plancha o a la brasa con cocciones rápidas que preserven su jugosidad. Se recomienda sellar la carne a alta temperatura y dejarla reposar antes del servicio para potenciar su textura y conservar todos sus jugos.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg