

VACUNO

REF: 13111004

Ternera lomo estrecho sin hueso, congelado

El lomo estrecho de ternera sin hueso congelado es uno de los cortes más apreciados del vacuno por su equilibrio entre ternura, jugosidad y sabor. Procedente de la parte posterior del lomo, destaca por su fina infiltración y su textura suave, ofreciendo una experiencia gastronómica de alta calidad en cada preparación.

Su presentación sin hueso permite un aprovechamiento óptimo de la pieza y una gran versatilidad en cocina, siendo ideal para obtener entrecots, filetes premium o porciones adaptadas a las necesidades de cada cliente. Gracias a su conservación congelada, mantiene todas sus propiedades organolépticas y garantiza una disponibilidad constante durante todo el año.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de vacuno para ofrecer productos de calidad constante, excelente rendimiento y adaptados a las exigencias de la restauración profesional y la distribución especializada.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cortar en entrecots o filetes y cocinar a la parrilla, a la brasa o a la plancha. Su infiltración natural permite obtener una carne especialmente jugosa y sabrosa. Perfecto acompañado de patatas asadas, verduras a la parrilla, setas salteadas o salsas suaves que respeten el sabor auténtico de la ternera. También resulta excelente para propuestas gastronómicas premium donde la calidad del producto es protagonista.

Producto: Congelado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg