

VACUNO

REF: 13100005

Ternera lomo sin hueso

El lomo sin hueso de ternera es una de las piezas más nobles y versátiles de la canal, apreciada por su excelente equilibrio entre ternura, jugosidad y sabor. Al presentarse sin hueso, facilita el despiece y permite obtener cortes de gran uniformidad, optimizando el rendimiento en cocina y ofreciendo una presentación impecable. Esta pieza resulta ideal para elaborar entrecots, steaks, medallones y otras preparaciones premium, adaptándose a las necesidades de restaurantes, hoteles, braserías y establecimientos del canal HORECA. Su regularidad, facilidad de manipulación y calidad constante la convierten en una referencia imprescindible para quienes buscan maximizar el aprovechamiento de cada pieza. 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 con cocciones rápidas que respeten la jugosidad natural de la carne. Se recomienda atemperar la pieza antes de cocinarla, sellarla a alta temperatura y dejarla reposar unos minutos antes de cortarla o servirla. Combina perfectamente con verduras de temporada, patatas, setas o salsas suaves.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg