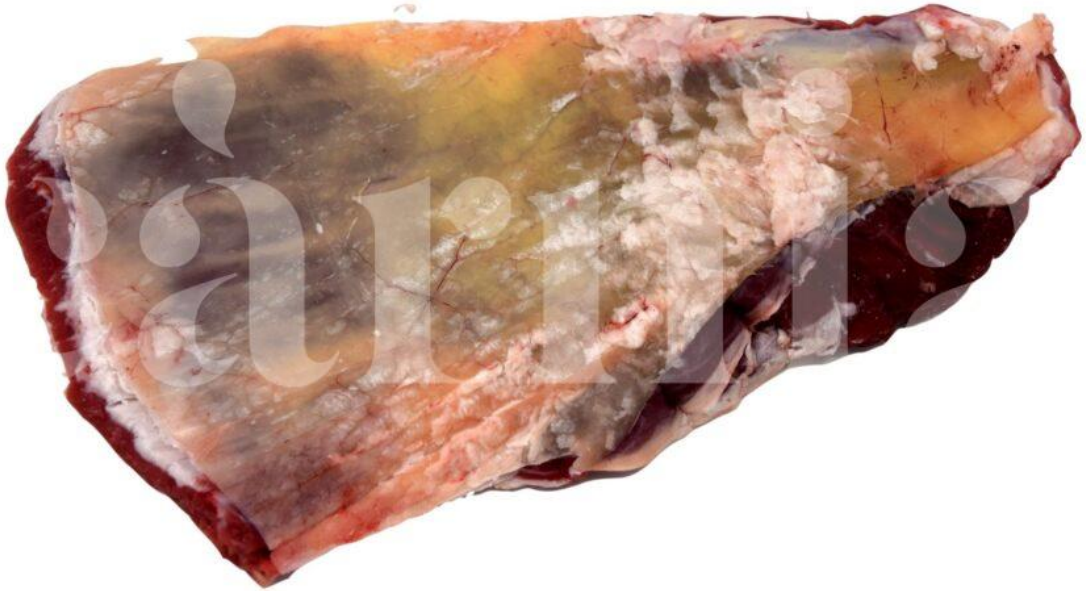
VACUNO

REF: 13100021

Ternera medallón con piel (vacío)

El medallón de ternera con piel (vacío) es un corte elaborado a partir del vacío que conserva su piel natural, aportando una mayor protección durante la cocción y contribuyendo a potenciar su jugosidad y sabor. Su formato en medallones facilita el control de las raciones y ofrece una presentación atractiva tanto para carta como para menús gastronómicos.
Es una excelente elección para restaurantes, asadores, hoteles y establecimientos del canal HORECA que buscan un corte con personalidad, gran rendimiento y una textura característica. Su equilibrio entre carne y cobertura exterior permite obtener excelentes resultados en elaboraciones a la brasa, parrilla o plancha.
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 brasa o a la plancha, comenzando por el lado de la piel para favorecer un dorado uniforme y potenciar el sabor. Se recomienda finalizar la cocción respetando el punto deseado y dejar reposar la carne antes de servir. Combina perfectamente con verduras a la brasa, patatas, chimichurri, mantequillas aromáticas o salsas ligeras.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg