

VACUNO

REF: 13210052

Ternera mitjana sin hueso cortada individuales y envasadas

La mitjana de ternera sin hueso cortada en porciones individuales y envasadas es un corte de alta calidad que destaca por su equilibrio entre ternura, jugosidad y sabor. Procedente de piezas seleccionadas de ternera, ofrece una textura suave y una excelente experiencia gastronómica, siendo una opción muy apreciada tanto en restauración como en distribución alimentaria especializada.

Su presentación en porciones individuales facilita el control de las raciones, optimiza la gestión en cocina y garantiza una presentación uniforme en cada servicio. El envasado individual contribuye además a una mejor conservación del producto, aportando comodidad, higiene y eficiencia operativa.

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



Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la plancha, a la parrilla o a la brasa, respetando el punto de cocción para conservar toda su jugosidad. Perfecta acompañada de patatas asadas, verduras a la parrilla, setas salteadas o salsas ligeras que permitan apreciar el sabor natural de la carne. También resulta excelente para menús premium, platos combinados y propuestas gastronómicas donde la calidad del vacuno es protagonista.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg