

VACUNO

---

REF: 13100033

## Ternera pez (redondo de espalda)

Redondo de espalda o pez, se obtiene de la parte externa del hueso de la espalda. Tiene un nervio central que separa dos partes magras. Con forma cilíndrica, alargada y fina en uno de sus extremos.



### Sugerencia de cocinado:

Ideal para mechar, cubierta por panceta o tocino y atada para asar al horno. De cocción lenta.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg