

VACUNO

REF: 13110003

Ternera pulpa (onglet)

La pulpa (onglet) de ternera es un corte muy apreciado en la gastronomía por su intenso sabor, su jugosidad y su textura característica.

Considerado un corte con gran personalidad, ofrece una excelente experiencia culinaria cuando se cocina correctamente, convirtiéndose en una opción diferenciadora para establecimientos que buscan ampliar su oferta con piezas de gran valor gastronómico.

Es ideal para restaurantes, braserías, asadores y establecimientos del canal HORECA que desean incorporar cortes especiales a su carta. Su versatilidad permite elaborar platos de inspiración tradicional o contemporánea, ofreciendo un excelente rendimiento y una presentación atractiva para el comensal.

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 plancha, a la parrilla o a la brasa con cocciones rápidas que permitan conservar toda su jugosidad. Se recomienda sellar la pieza a alta temperatura y servirla reposada y cortada en sentido contrario a la fibra para potenciar su ternura. Combina perfectamente con patatas, verduras a la brasa, setas o salsas ligeras.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg