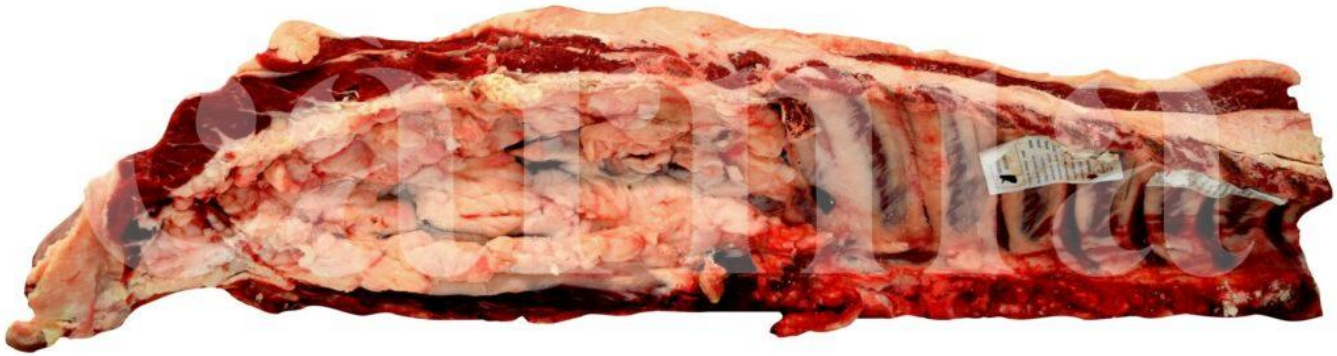
VACUNO

REF: 12000002

Ternera Salamanca lomo entero con solomillo

El lomo entero con solomillo de ternera Salamanca es una pieza premium que integra el lomo alto, el lomo bajo y el solomillo en una sola unidad, ofreciendo un excelente potencial para el despiece profesional. Su equilibrio entre ternura, jugosidad y rendimiento la convierte en una de las referencias más valoradas para la restauración y las carnicerías especializadas.
Es una opción ideal para restaurantes, hoteles, asadores y establecimientos del canal HORECA que desean realizar un porcionado personalizado según las necesidades de cada servicio. A partir de esta pieza pueden obtenerse entrecots, lomos sin hueso, medallones de solomillo y otros cortes premium con una presentación uniforme y un excelente aprovechamiento.
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:
Esta pieza está pensada para ser despiezada según las necesidades de cada elaboración. Los distintos cortes obtenidos son ideales para cocinar a la parrilla, a la plancha o a la brasa con cocciones rápidas que respeten su jugosidad natural. Se recomienda sellar la carne a alta temperatura y dejarla reposar antes del servicio para potenciar su textura y conservar todos sus jugos.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg