

VACUNO

REF: 13310001

Ternera solomillo completo sin cordón pulido y cortado

El solomillo de ternera completo sin cordón, pulido y cortado es uno de los cortes más exclusivos y valorados del vacuno. Preparado cuidadosamente para eliminar tejidos externos y presentar una pieza limpia y uniforme, destaca por su extraordinaria ternura, textura suave y delicado sabor. Su presentación cortada facilita el trabajo en cocina y garantiza una excelente regularidad en las porciones, convirtiéndose en una solución ideal para restauración, hoteles, catering y establecimientos especializados.

Gracias a su calidad superior y a su versatilidad culinaria, es una pieza perfecta para elaboraciones premium donde la excelencia del producto es la protagonista.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de vacuno para ofrecer productos de calidad constante, máximo rendimiento y una experiencia gastronómica excepcional.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la plancha, a la parrilla, a la brasa o marcado en sartén y finalizado al horno. Perfecto para preparar medallones, tournedós o platos gourmet acompañados de verduras de temporada, patatas confitadas, setas salteadas o salsas ligeras. Se recomienda respetar el punto de cocción para conservar toda la ternura y jugosidad características del solomillo.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg