

VACUNO

REF: 13110001

Ternera solomillo D.K.

El solomillo D.K. de ternera es un corte premium reconocido por su extraordinaria ternura, textura fina y presentación impecable. Se trata de una pieza especialmente valorada en la restauración por su regularidad, facilidad de elaboración y elevada calidad, convirtiéndose en una apuesta segura para cartas de alto nivel.

Es ideal para restaurantes, hoteles, braserías y establecimientos del canal HORECA que desean ofrecer una experiencia gastronómica superior. Su versatilidad permite elaborar desde medallones y tournedós hasta preparaciones enteras, adaptándose a diferentes estilos de cocina sin perder su elegancia ni su excelente rendimiento.

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, en sartén o a la parrilla con cocciones breves que preserven toda su jugosidad y ternura. Se recomienda sellar la pieza a alta temperatura y finalizar la cocción al punto deseado, dejándola reposar antes de servir. Combina a la perfección con verduras de temporada, purés, patatas y salsas clásicas o reducciones que realcen el sabor de la ternera.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg