VACUNO

REF: 13111006

Ternera solomillo DK, congelado

El solomillo de ternera DK congelado es uno de los cortes más exclusivos y apreciados del vacuno, seleccionado por su extraordinaria ternura, textura fina y sabor suave. Procedente de piezas de alta calidad, ofrece una experiencia gastronómica superior y un excelente rendimiento en cocina, siendo una opción ideal para restaurantes, hoteles, catering y establecimientos especializados.
Su estructura uniforme y su gran versatilidad permiten adaptarlo a múltiples preparaciones, desde medallones y tournedós hasta elaboraciones gourmet de alta cocina. Gracias a su conservación congelada, mantiene intactas sus propiedades organolépticas y garantiza una disponibilidad constante durante todo el año.
En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de vacuno para ofrecer productos premium que respondan a las exigencias de los profesionales más exigentes.

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 elaborar medallones, tournedós o platos gourmet acompañados de verduras de temporada, patatas confitadas, setas salteadas o salsas suaves. Se recomienda respetar el punto de cocción para conservar toda la jugosidad y ternura características de este corte.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg