

VACUNO

REF: 13110012

Ternera solomillo entero pulido y atado con cordón

El solomillo de ternera entero pulido y atado con cordón es una de las piezas más exclusivas y valoradas del vacuno. Cuidadosamente preparado para eliminar excesos superficiales y presentado atado para mantener una forma uniforme durante la cocción, ofrece una imagen impecable y un rendimiento excepcional en cocina profesional. Destaca por su extraordinaria ternura, textura fina y sabor delicado, convirtiéndose en la elección ideal para restaurantes, hoteles, catering y establecimientos gastronómicos que buscan ofrecer elaboraciones de máxima calidad. El atado facilita una cocción homogénea y una presentación elegante, permitiendo obtener cortes precisos y uniformes una vez cocinado. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de vacuno para garantizar una calidad constante, una presentación premium y una experiencia gastronómica superior.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar entero al horno, a baja temperatura o marcado previamente y terminado al horno para conservar toda su jugosidad. Perfecto para elaborar roast beef de alta calidad, medallones, tournedós o platos gourmet acompañados de verduras de temporada, patatas confitadas, setas salteadas o salsas elaboradas con sus propios jugos. Se recomienda respetar el punto de cocción para disfrutar plenamente de la ternura característica del solomillo.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg