

VACUNO

REF: 13210046

Ternera solomillo tournedos, porciones individuales y envasadas

El solomillo de ternera tournedos en porciones individuales y envasadas es una de las presentaciones más exclusivas de uno de los cortes más nobles del vacuno. Cada tournedó se obtiene de la parte más selecta del solomillo, destacando por su extraordinaria ternura, textura fina y sabor delicado. Su formato individual garantiza una presentación uniforme y facilita el control de las raciones, convirtiéndose en una solución ideal para restaurantes, hoteles, catering y establecimientos especializados.

El envasado individual asegura una óptima conservación, mejora la gestión del producto y permite mantener intactas todas las cualidades organolépticas de la carne hasta el momento de su preparación. Es una pieza diseñada para ofrecer la máxima calidad gastronómica con la mayor comodidad operativa.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de ternera para garantizar una calidad constante, una presentación impecable y un rendimiento excepcional.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la plancha, a la parrilla o marcado en sartén y terminado al horno. Su grosor permite conseguir una superficie dorada y un interior especialmente jugoso. Perfecto acompañado de verduras de temporada, patatas confitadas, setas salteadas, foie o salsas suaves elaboradas con vino o reducción de carne. También resulta excelente para menús degustación y propuestas gastronómicas de alta cocina.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg