

VACUNO

REF: 13100024

Ternera vacío largo sin piel, «bavette»

Vacío, se obtiene de la falda, situado en la parte interna de la falda sin la tela que lo protege. Tiene una forma alargada y fina con una parte ancha en el centro. Es una carne magra.





Sugerencia de cocinado:
Para plancha o empanado.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg