

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