VACUNO

REF: 13100024

# Ternera vacío largo sin piel, «bavette»

El vacío largo sin piel de ternera (Bavette) es un corte muy apreciado por su intenso sabor, su jugosidad y su característica textura de fibra larga. Al presentarse sin piel, facilita la preparación y el aprovechamiento de la pieza, convirtiéndose en una excelente opción para cocinas profesionales que buscan calidad y eficiencia.
Es un corte especialmente valorado por restaurantes, asadores y establecimientos del canal HORECA gracias a su excelente comportamiento en la parrilla y la brasa. También resulta ideal para elaboraciones fileteadas, platos para compartir o recetas de inspiración internacional, ofreciendo un gran rendimiento y una presentación atractiva.
En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros productos para ofrecer soluciones de calidad constante, excelente rendimiento y adaptadas a las necesidades del canal HORECA.

Sugerencia de cocinado:
Ideal para cocinar a la parrilla, a la brasa o a la plancha con cocciones rápidas que mantengan su jugosidad. Se recomienda cocinar la pieza entera y cortarla posteriormente en láminas finas, siempre en sentido contrario a la fibra, para conseguir una textura más tierna. Combina perfectamente con chimichurri, mantequillas aromáticas, verduras asadas o patatas.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg