

VACUNO

REF: 13100023

Ternera vacío largo

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





Sugerencia de cocinado:

Con piel para asar a la parrilla, al horno con jugos; cortado a dados grandes para guisos y para picada.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg