

VACUNO

REF: 16261005

Vaca rabo cortada, congelada (caja 5 kg)

El rabo de vaca cortado congelado en formato caja de 5 kg es un producto muy apreciado en la gastronomía tradicional por su intensidad de sabor, su textura gelatinosa y su extraordinaria capacidad para desarrollar platos llenos de matices. Presentado en porciones cortadas para facilitar su preparación, ofrece un excelente rendimiento en cocina profesional y una gestión eficiente gracias a su formato congelado. Es una pieza ideal para restaurantes, colectividades y establecimientos de restauración que buscan elaborar recetas tradicionales de gran valor gastronómico con una calidad constante durante todo el año. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros productos de vacuno para garantizar un suministro fiable y adaptado a las necesidades del canal HORECA.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a fuego lento en estofados, guisos tradicionales y recetas de larga cocción. Perfecto para elaborar rabo de vaca estofado al vino tinto, acompañado de verduras, setas o puré de patatas. Durante la cocción desarrolla una textura melosa y un sabor profundo que lo convierten en uno de los platos más valorados de la cocina tradicional.

Producto: Congelado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg