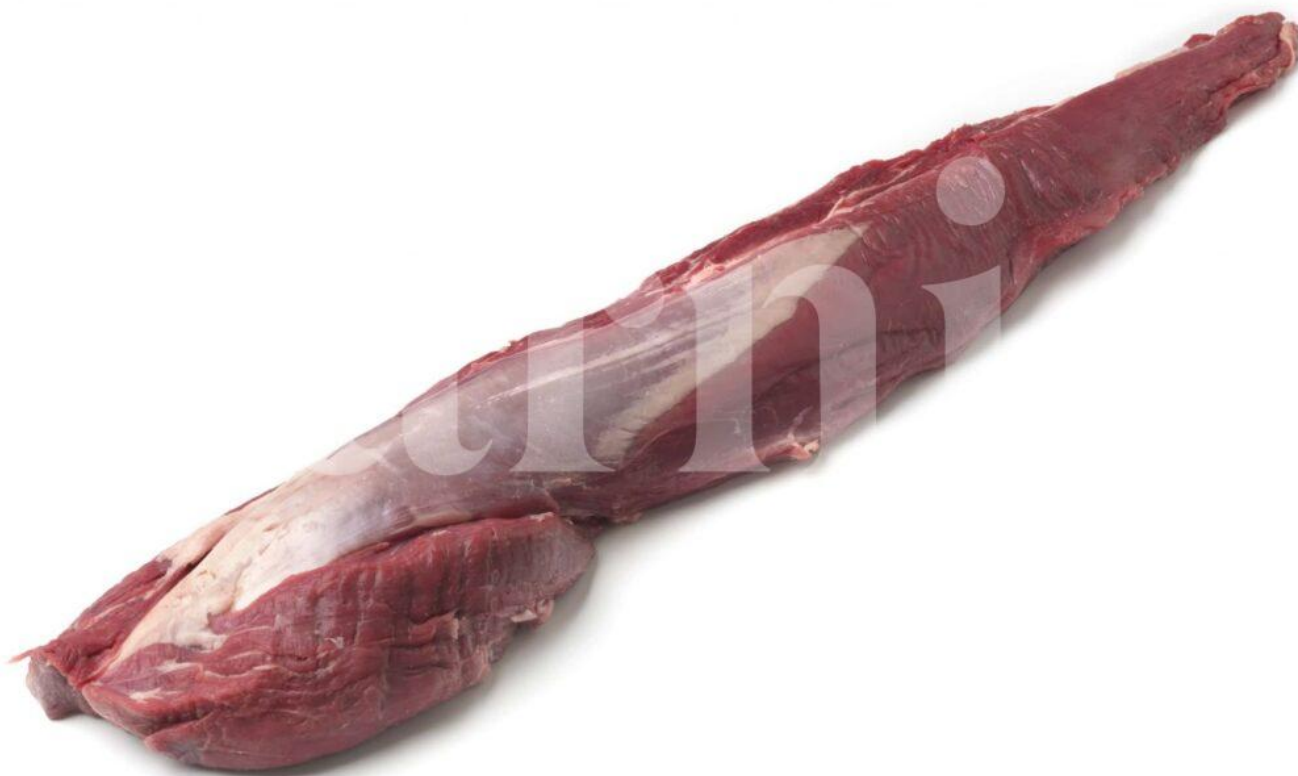


VACUNO

REF: 16110024

Vaca solomillo > 2.5 kg

El solomillo de vaca de más de 2,5 kg es uno de los cortes más exclusivos y valorados por los profesionales de la restauración. Destaca por su extraordinaria ternura, su textura fina y su sabor profundo, características que lo convierten en una pieza imprescindible para la alta gastronomía. Su formato entero permite un aprovechamiento óptimo y una gran versatilidad en cocina, siendo ideal para restaurantes, asadores y establecimientos que buscan ofrecer una experiencia premium a sus clientes. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de vacuno para garantizar una calidad constante y un suministro ágil en Barcelona y otras comunidades autónomas, aportando valor y confianza al canal HORECA.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para elaborar medallones, tournedós, chateaubriand o piezas enteras al horno y a la parrilla. Se recomienda una cocción precisa que respete el punto de la carne para conservar toda su jugosidad y ternura. Combina perfectamente con salsas de vino tinto, foie, setas, verduras de temporada o guarniciones gastronómicas que realcen la calidad excepcional del producto.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg