REF: 16100009

Vaca solomillo > 2 kg

El solomillo de vaca (>2 kg) es uno de los cortes más exclusivos del vacuno, reconocido por su extraordinaria ternura, textura fina y delicado sabor. Procedente de una zona con muy poca actividad muscular, destaca por ofrecer una carne especialmente suave y uniforme, convirtiéndose en una pieza imprescindible para la restauración de alto nivel.
Su formato superior a 2 kg facilita el porcionado preciso y el máximo aprovechamiento en cocina, permitiendo elaborar medallones, tournedós, chateaubriand o cocinar la pieza entera con excelentes resultados. Es una opción ideal para restaurantes, hoteles, steakhouses y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer un producto premium con una presentación impecable y una calidad constante.
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 entero, en medallones o en cortes gruesos a la plancha, a la parrilla o al horno. Se recomienda una cocción suave hasta alcanzar el punto deseado y dejar reposar la carne unos minutos antes de servir para conservar toda su jugosidad. Combina perfectamente con foie, setas, verduras de temporada, purés, patatas o salsas ligeras como reducciones de vino y mantequillas aromáticas.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg