

VACUNO

REF: 16110014

Vaca solomillo entero pulido sin cordón (sin merma)

El solomillo de vaca entero pulido sin cordón y sin merma es uno de los cortes más exclusivos y valorados de la carne de vacuno. Cuidadosamente preparado para eliminar el cordón, tejidos externos y excesos superficiales, se presenta completamente limpio y listo para su uso, garantizando el máximo aprovechamiento y una excelente rentabilidad en cocina.

Destaca por su extraordinaria ternura, su textura fina y su intenso sabor, característico de la carne de vaca. Su presentación entera permite obtener medallones, tournedós o porciones personalizadas de gran calidad, convirtiéndolo en una pieza imprescindible para restaurantes, hoteles, catering y establecimientos especializados que buscan ofrecer una experiencia gastronómica premium.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de vacuno para garantizar una calidad constante, una presentación impecable y el máximo rendimiento profesional.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar en medallones a la plancha, a la parrilla o a la brasa, así como para elaborar tournedós y recetas gourmet. También puede prepararse entero al horno o a baja temperatura para conservar toda su jugosidad. Perfecto acompañado de verduras de temporada, setas, patatas confitadas o salsas suaves que respeten el carácter y la calidad de la carne.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg